Uso e manutenzione
Emploi et entretien
Gebrauch und Instandhaltung
Use and maintenance
Uso y manutención

epoca

Macchina per caffè
Machine à café
Kaffeemaschinen
Coffee machine
Máquina para café



- **E1**
- **S1**
- **S1 TANK**

RANCILIO
macchine per caffè

I

Gentile cliente,
grazie per averci accordato la Sua fiducia.

Siamo sicuri che il prodotto che Lei ha acquistato risponderà in pieno alle Sue aspettative, come tutti gli altri articoli della produzione RANCILIO. Il prodotto che Lei si accinge ad usare è il risultato di approfonditi studi e meticolose sperimentazioni fatte dalla RANCILIO per offrirLe quanto di più funzionale, sicuro ed apprezzabile, anche sotto il profilo del design, si possa trovare sul mercato. Il libretto di istruzioni per il corretto uso e manutenzione della macchina La aiuterà a sfruttare al meglio le sue elevatissime possibilità e prestazioni.
Con l'augurio di poterLa sempre annoverare tra i nostri clienti, Le auguriamo una buona lettura.

F

Cher Client,
Nous Vous remercions pour Votre confiance.

Nous sommes certains que le produit que Vous avez acheté correspondra entièrement à Vos désirs, comme du reste tous les articles de la production RANCILIO. Le produit que Vous allez employer est le résultat d'études approfondies et de méticuleux essais effectués par RANCILIO afin de pouvoir Vous offrir le produit le plus fonctionnel, le plus sûr et le plus remarquable, également du point de vue design, que l'on puisse trouver sur le marché. Le petit livre d'instructions pour l'emploi correct et l'entretien de la machine Vous aidera à tirer le maximum de ses grandes possibilités et performances. Nous sommes certains que nos explications sont claires et espérons, cher client, mériter Votre fidélité.

D

Sehr geehrte Kundin/sehr geehrter Kunde,
Zuerst möchten wir Innen für das uns entgegengebrachte Vertrauen danken.

Wir hoffen, dass das von Ihnen gekaufte Produkt Ihren Erwartungen in jeder Hinsicht entsprechen wird-wie übrigens auch all unsere anderen Erzeugnisse. Das Produkt das Sie in Gebrauch nehmen werden, ist das Resultat von sorgfältigen von RANCILIO Untersuchungen und Tests, um Ihnen in Bezug auf Funktionalität, Sicherheit, Leitungsfähigkeit sowie Design ein Produkt anbieten zu können, das das Beste auf Markt befindliche ist. Das Büchlein mit den Anwiesungen für eine korrekte Bedienung und Wartung der Maschine wird Ihnen behilflich sein, das Beste aus Ihnem Gerät zu machen. Wir hoffen, dass unsere Erklärungen verständlich sind und dass Sie auch in Zukunft zu unseren Kunden zählen dürfen.
Mit freundlichen Grüssen.

GB

Dear Customer,
First of all, thank you choosing RANCILIO.

We are confident that the product you have purchased will come up to all your expectations-just as all our other products are designed to do. The product that you are about to use is the outcome of painstaking research and tests. The Rancilio's consistency assures quite sure that the equipment we have supplied you with, is the most functional, safe and satisfactory of its kind to be found on the market, as regards both its design and its efficency. The booklet of instructions for its correct use and maintenance will help you to get the best possible service out of your machine. We trust you will find our explanations clear and we may continue, in the future, to count you among our esteemed customers.

E

Muy estimado cliente:
muchas gracias por habernos acordado Su confianza.

Estamos seguros que el producto que Ud. ha adquirido responderà seguramente a Sus esperanzas, asi como és por todos los demás articulos RANCILIO fabrica. El producto que Ud. se apresta a utilzar és el resultado de particulares estudios y pruebas meticulosas hechas por la firma RANCILIO para ofrecerle un producto funcional, seguro y apreciable, tambien por lo que se refiere al design, seguramente uno de los mejores que Ud. pueda encontrar en comercio. El manual de instrucciones para utilizar correctamente y efectuar la manutención de la máquina, la ayudará a disfrutar a lo máximo las elevadas posibilidades y prestaciones de la misma. Mientras confiamos que Ud. siga siendo siempre Cliente nuetro, le deseamo una provechosa lectura.



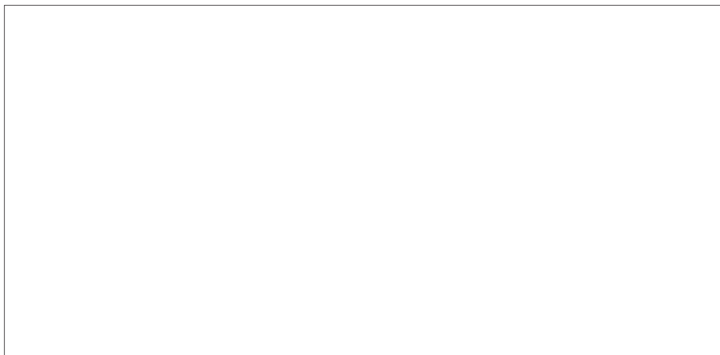


20010 Villastanza di Parabiago (MI)
Viale della Repubblica 40

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE - *DECLARATION DE CONFORMITE CE*
EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - EC DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Noi **RANCILIO** Macchine per caffè S.p.A.

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso professionale**
Déclarons, sous notre responsabilité, que le produit : **Machine à café d'utilisation professionnel**
Wir erklären auf unsere Verantwortung, daß das Produkt: **Kaffeemaschine für Beruflichgebrauch**
Declare under our responsibility that the product: **Espresso coffee makers for commercial use**
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso profesional**



al quale è riferita questa Dichiarazione, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
à laquelle se réfère cette déclaration, selon les prescriptions des directives spécifiques.
auf das sich diese Erklärung bezieht, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien.
to which this declaration relates is, according to the provisions of the specific directives:
al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas:

98/37/CE
Direttiva macchina - Direttiva machine - Richtlinie Maschine - Makers directive - Directiva máquina

73/23/CEE, 93/68/CEE
Direttiva Bassa Tensione - Direttiva Basse Tension - Niederspannungsrichtlinie - Low Voltage Directive - Directiva Baja Tensiòn

89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE
Direttiva EMC - Direttiva EMC - Richtlinie EMC - EMC Directive - Directiva EMC

97/23/CE
Direttiva attrezzatura a pressione (PED)-Directive sur les appareillages sous pression (PED)-Richtlinie für unter Druck stehende Geräte (PED)
Pressure device directive (PED) - Directiva equipos de presión (PED)

è conforme alle seguenti norme:
conforme aux normes suivantes :
In Übereinstimmung mit den folgenden Normen:
it complies with the following norms:
es conforme a las siguientes normas:

EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104
Norme EN armonizzate - Normes EN harmonisées - Harmonisierte EN-Norme - Harmonized EN norms - Normas EN armonizadas

VSR, S, M ed. '78 e '95
Norme applicate - Normes appliquées - Angewandte Vorschriften - Applied standards - Normas aplicadas

Descrizione attrezzatura a pressione-Description de l'appareillage sous pression-Beschreibung der unter Druck stehenden Geräte-
Pressure device description-Descripción de los equipos de presión

	Pressione Max.Mpa/bar Pression - Druck Pressure - Presión	Temp.max C° Température - Temperatur Temperature - Temperatura	Fluido Fluide - Flüssig Fluid - Fluido	Capacità lt-Capacité lt-Fähigkeit lt-Capacity lt Potencia lt 1 gr.
Caldaia Chaudière - Kessel Boiler - Caldera	0,165/1,65	129	Acqua/Vapore Eau/Vapeur - Wasser/Dampf Water/Steam - Agua/Vapor	3,5

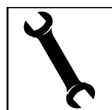
	Pressione Max.Mpa/bar Pression - Druck Pressure - Presión	Temp.max C° Température - Temperatur Temperature - Temperatura	Fluido Fluide - Flüssig Fluid - Fluido	Capacità lt Capacité - Fähigkeit Capacity - Potencia	Numero scambiatore -Numéro de l'échangeur Nummer des Austauschers-Exehanger number Número intercambiador 1 gr.
Scambiatore Echangeur - Austauscher Exchanger -Intercambiador	1,2/12	129	Acqua Eau - Wasser Water - Agua	0,095	1

Le macchine a leva non sono dotate di scambiatore- Les machines à levier ne sont pas équipées d'un échangeur-
Die mit einem Hebel versehenen Maschinen verfügen nicht über einen Austauscher.- The machines with lever are not fitted with exchanger-
Las máquinas de palanca no están dotadas de intercambiador

Villastanza di Parabiago
Data: *date:* **10-09-2003**

Il presidente - The president
Sig. Giorgio Rancilio

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
La présente déclaration perd sa validité dès lors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.



Le operazioni indicate con questo simbolo sono di esclusiva pertinenza del tecnico installatore



Le operazioni indicate con questo simbolo possono essere effettuate dall'utente.

I ITALIANO

INDICE

DENOMINAZIONE: **Macchina per caffè serie EPOCA**

MODELLO: **E1 - S1 - S1 TANK**

VERSIONE: **1 GRUPPO**

La targa posta sulla dichiarazione CE del presente documento corrisponde alla targa di identificazione collocata sulla macchina.

Schema d'identificazione dati di targa:

1			
2		3	4
5			
6		7	8
9	10	11	
12		13	

1 Costruttore
2 Modello e versione
3 Tensione elettrica
4 Marcatura CE (ove richiesto)
5 Numero di matricola
6 Dati caldaia
7 Assorbimento totale della macchina
8 Grado di protezione
9 Potenza motore
10 Potenza elemento riscaldante
11 Frequenza elettrica
12 Marchi di conformità
13 Anno di fabbricazione

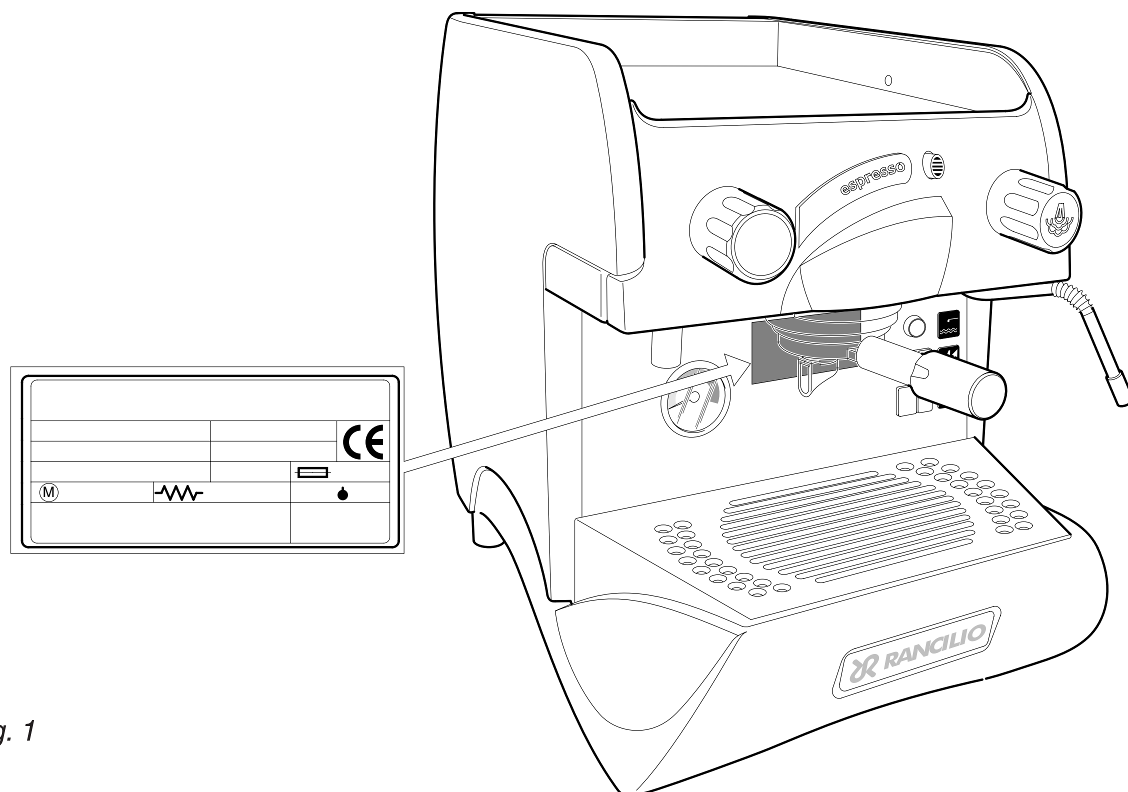


Fig. 1

Convenzioni tipografiche



Segnale di pericolo che indica di osservare scrupolosamente le istruzioni a cui è riferito onde evitare possibili danneggiamenti alla macchina o infortuni.

Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrá essere consegnato all'utilizzatore. Per un corretto uso e utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente il manuale e rispettare tutte le indicazioni in esso contenute. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

1. AVVERTENZE GENERALI

- Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc...) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

- Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

- È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

- In caso di dubbio o di incertezza far controllare da personale qualificato l'impianto di alimentazione elettrica che deve rispondere ai requisiti disposti dalle normative di sicurezza vigenti, fra i quali:
  - efficace messa a terra;
  - sezione dei conduttori sufficiente alla potenza di assorbimento;
  - dispositivo salvavita efficiente.

- Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc...) lontano da sorgenti di calore (forni, fornelli, camini, ecc...) e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5°C. TEME IL GELO.

- Non esporre la macchina ad intemperie o installarla in ambienti ad elevata umidità come locali da bagno, ecc..

- Non ostruire le griglie di aspirazione o di dissipazione, in particolare non coprire con panni o altro il piano scaldatazze.

- La macchina imballata va immagazzinata in luogo riparato dalle intemperie, asciutto e privo di umidità. La temperatura deve essere non inferiore a +5°C.
  I colli si possono impilare per un massimo di tre pezzi dello stesso tipo. Evitare di sovraporre all'imballo colli pesanti di altro genere.

- In caso di emergenza, come principio d'incendio, rumorosità anomala, surriscaldamento, ecc... intervenire immediatamente a staccare l'alimentazione elettrica di rete, chiudere i rubinetti del gas e dell'acqua.

- Utilizzare solo accessori e ricambi autorizzati dal produttore. Questo significa garanzia di sicuro funzionamento privo di inconvenienti.



Un'errata installazione puó causare danni a persone e cose per i quali il costruttore non puó considerarsi responsabile.

2. DESCRIZIONE DELLE MACCHINE

Le macchine della serie EPOCA sono realizzate per la preparazione di caffé espresso e bevande calde.
Il principio di funzionamento consiste in una pompa volumetrica interna alla macchina che alimenta la caldaia nella quale avviene il riscaldamento dell'acqua. Azionando gli appositi comandi, l'acqua viene inviata agli erogatori esterni sotto forma di acqua calda o vapore secondo l'occorrenza.

L’acqua da utilizzare per le bevande viene prelevata al momento direttamente dalla rete idrica, pressurizzata dalla pompa e riscaldata istantaneamente dal vapore generato dalla caldaia, oppure da un serbatoio incorporato, al cui interno, è posto un addolcitore che ha funzione di addolcire l’acqua trattenendo i sali di calcio in essa contenuti.

La costruzione è composta da una struttura portante in acciaio alla quale vengono fissati i componenti meccanici ed elettrici. Il tutto è protetto con pannelli a copertura totale realizzati in poliuretano verniciato e acciaio inox.

Sul fronte macchina si effettuano le operazioni produttive, sono posizionati i comandi, le apparecchiature di controllo e gli erogatori.
Sopra la macchina è ricavato un piano destinato ad uso scaldatazze.

2.1. Specifiche funzionali-composizione macchine

mod. E1

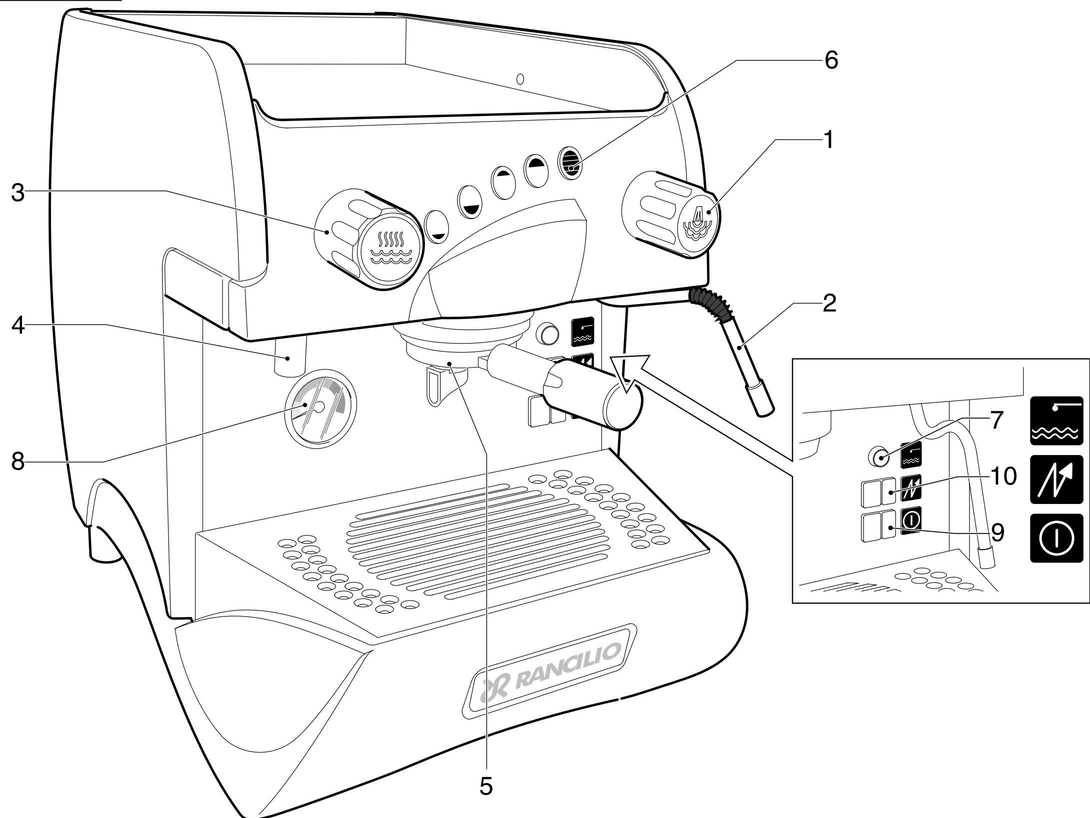


Fig. 2

mod. S1

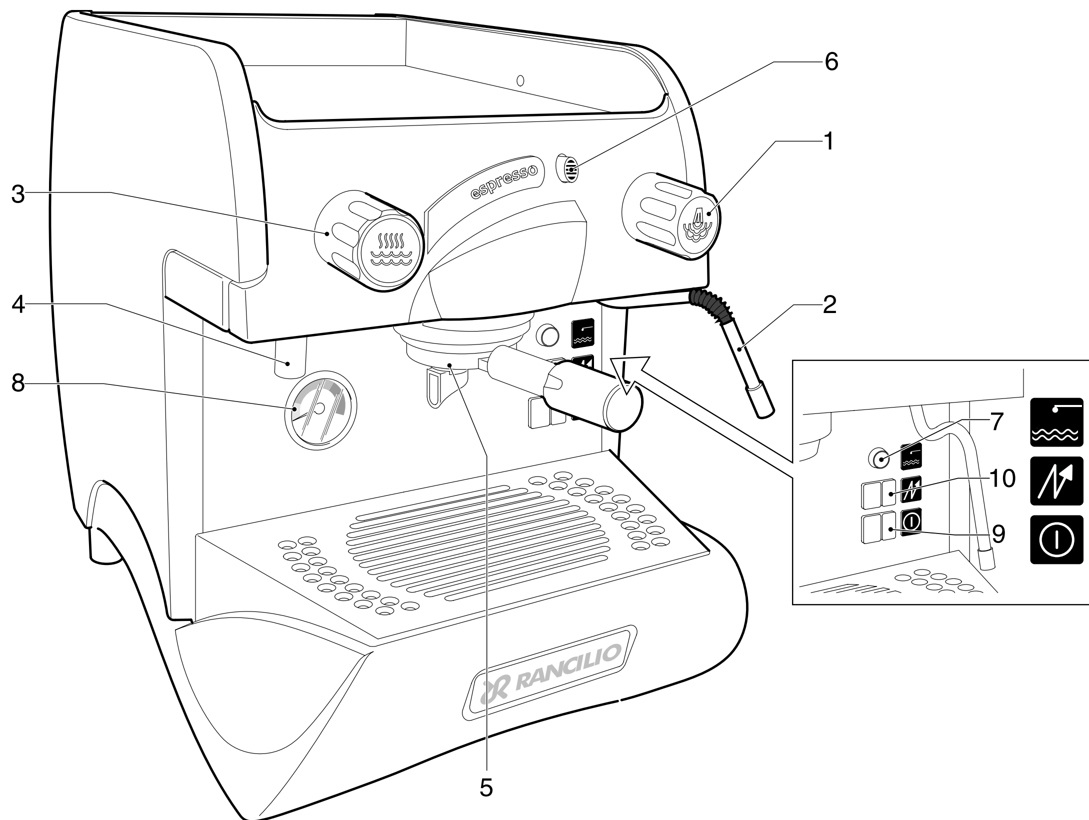


Fig. 3

mod. S1 TANK

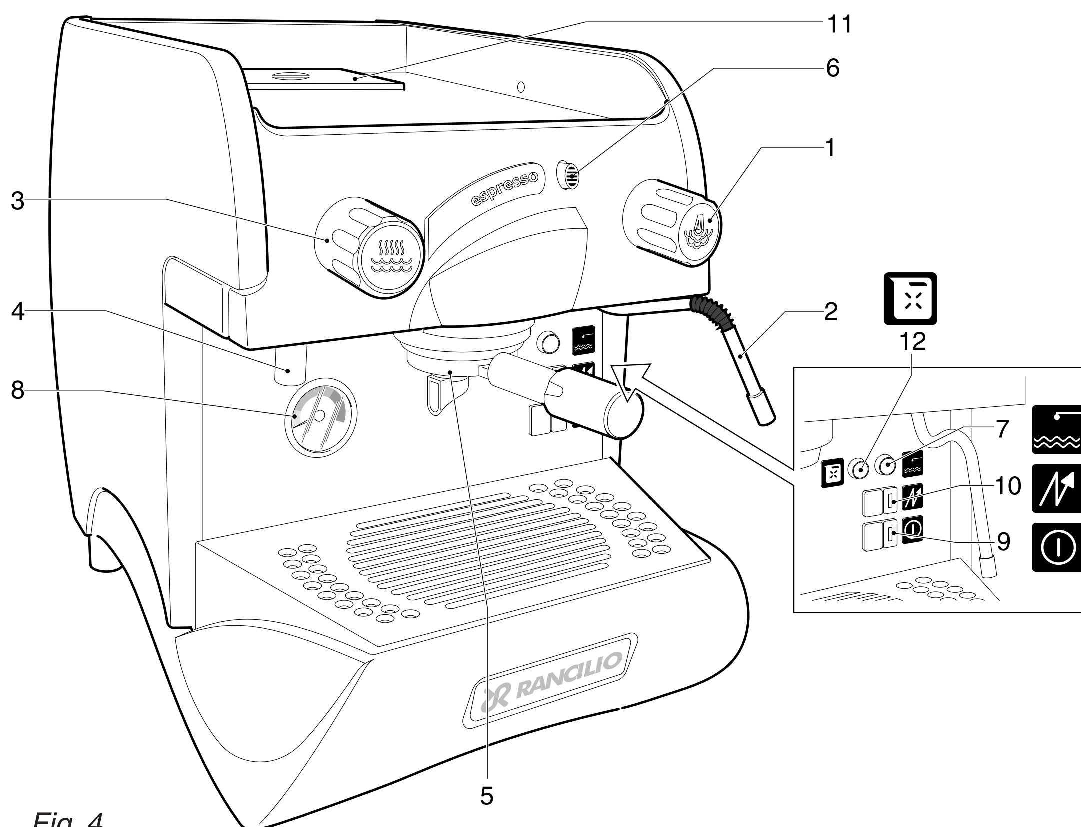


Fig. 4

	A	B	C	D	E
E1	-	ok	1	1	1
S1	ok	-	1	1	1
S1 TANK	ok	-	1	1	1

Legenda simbologia:

A Funzionamento semiautomatico; avvio e arresto erogazione manuale.
B Funzionamento automatico; controllo elettronico erogazione dosi di caffé.
C Nr. gruppi di erogazione caffé.
D Nr. lance di erogazione vapore.
E Nr. lance di erogazione acqua calda.

1 Rubinetto erogazione vapore
2 Lancia vapore
3 Rubinetto erogazione acqua calda
4 Lancia acqua calda
5 Gruppo erogazione caffè
6 Comando erogazione caffè
7 Spia livello acqua in caldaia
8 Manometro
9 Interruttore generale e spia interruttore acceso
10 Interruttore e spia inserimento resistenza caldaia
11 Serbatoio acqua
12 Lampada spia mancanza acqua serbatoio

2.2. Dotazione macchine

	MOD. E1-S1	MOD. S1 TANK
Portafiltro 1 dose	1	1
Portafiltro 2 dosi	1	1
Filtri	2	2
Disco lavaggio	1	1
Tubo carico 1 m.	1	-
Tubo carico 1,5 m.	1	-
Tubo scarico 1,5 m.	1	-
Raccordi	1	1
Dosatore e pressino	1	1
Libretto istruzioni	1	1
Spazzolino	1	1

2.3. Protezioni meccaniche

Le protezioni di cui le macchine sono dotate sono:

- pannellatura completa di protezione alle parti soggette a calore e al generatore di vapore e acqua calda;
- piano di lavoro con griglia e bacinella sottostante di raccolta liquidi;
- valvola espansione sull'impianto idraulico e valvola sulla caldaia contro le sovrapressioni;
- valvola di non ritorno sull'impianto idraulico onde evitare riflussi nella rete di alimentazione.

2.4. Sicurezze elettriche

Le sicurezze previste sono:

- comandi della tastiera E1 a bassa tensione 5Volt;
- protezione termica sul motore della pompa;
- termica salvaresistenze.

2.5. Rumore aereo

Nel posto di lavoro non viene normalmente superato il livello di pressione sonora di 70dB(A).

2.6. Vibrazioni

Le macchine sono equipaggiate con piedini in gomma antivibrante. In normali condizioni di lavoro non generano vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

3. DATI TECNICI

3.1. Dimensioni e pesi

	MOD. E1-S1	MOD. S1 TANK
A mm	385	385
B mm	355	355
C mm	565	565
D mm	400	400
H mm	485	485
Capacità caldaia lt	3,9	3,9
Serbatoio acqua lt	-	2
Peso macchina kg	35	28
Entrata acqua	3/8"	-
Scarico Ømm	30	-
Imballo		
Volume m^3	0,196	0,196
Dimensioni LxPxH mm	495x690x575	495x690x575
Peso lordo kg	40	33

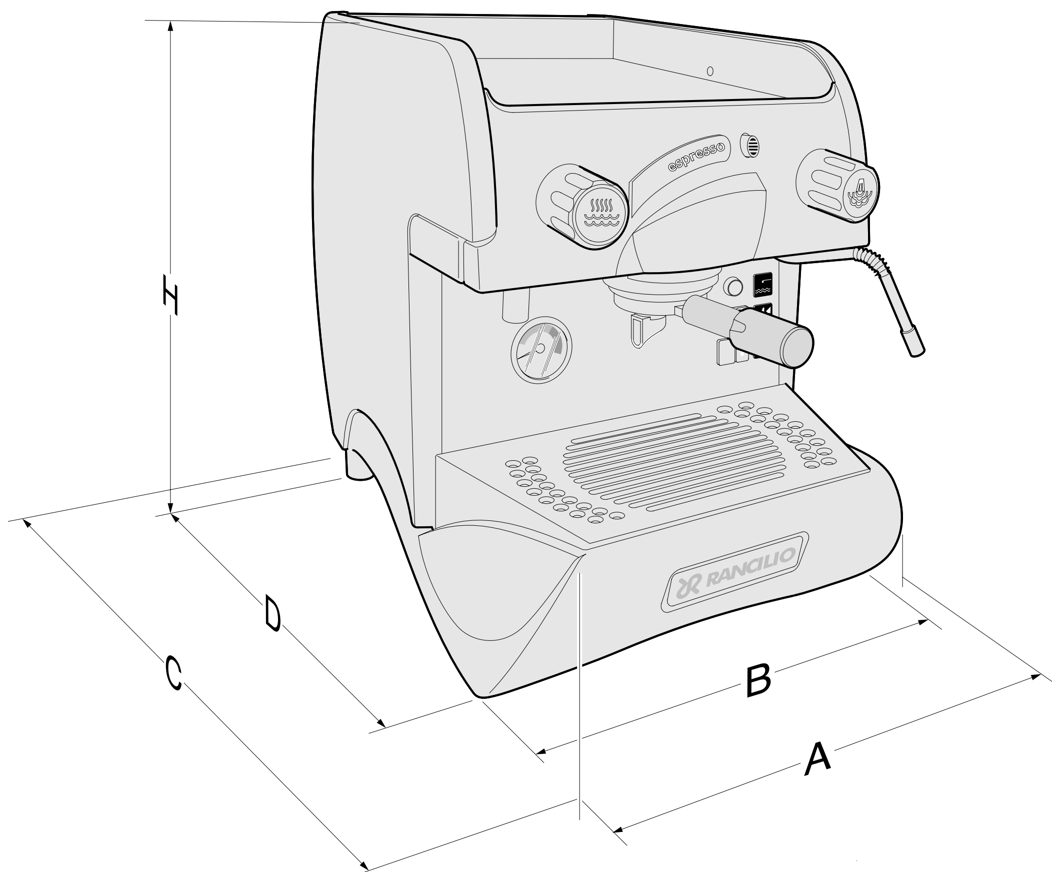


Fig. 5



Per i dati tecnici di allacciamento elettrico, vedere la targa di identificazione macchina Fig.1.

4. DESTINAZIONE D’USO

Le macchine sono state progettate, costruite e protette per essere utilizzate quali macchine per caffé espresso e preparazione di bevande calde (the, cappuccino, ecc..). Ogni altro uso é da considerarsi improprio e quindi pericoloso.



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose dovute ad uso improprio, errato o irragionevole.

L'operatore deve sempre attenersi alle indicazioni di uso e manutenzione contenute nel presente libretto.
In caso di dubbio o anomalia di funzionamento, fermare la macchina, astenersi da effettuare riparazioni o interventi diretti e rivolgersi al servizio di assistenza.

L'operatore non deve:

- toccare con le mani la zone calde e di erogazione;
- appoggiare contenitori di liquidi sulla macchina;
- mettere le mani sotto gli erogatori durante l'uso;
- intervenire in opere di manutenzione o di trasporto con la linea inserita e la macchina calda;
- lavare la macchina con getti d'acqua diretti o in pressione;
- immergere completamente o parzialmente in acqua la macchina;
- utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione risulta danneggiato.
- toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi;
- utilizzare la macchina qualora vi fossero dei minori nelle immediate vicinanze;
- lasciare utilizzare la macchina a persone non capaci o a minori;
- ostruire le griglie di aspirazione o dissipazione calore con panni o altro;
- utilizzare la macchina qualora risultasse bagnata o fortemente umida al di fuori della zona di erogazione

4.1. Controindicazione d’uso

Le macchine sono destinate ad uso esclusivamente alimentare per cui é vietato l'impiego di liquidi o materiali di altro genere come ad esempio riscaldare liquidi o inserire macinato nel portafiltro che possano generare pericoli e inquinare gli erogatori.



Il costruttore declina ogni responsabilitá per danni a persone o cose dovuti ad uso improprio, errato o irragionevole e all'uso delle macchine da parte di operatori non professionali.

5. TRASPORTO

5.1. Imballo

La macchina viene consegnata in unico collo con imballo in robusto cartone ed inserti di protezione interni.

Sull'imballo sono riportate le simbologie convenzionali da osservare durante il movimento e lo stoccaggio del collo.



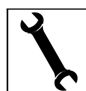
Effettuare il trasporto tenendo sempre il collo in posizione verticale, non capovolgere o coricare su un fianco, procedendo con cautela evitando urti ed esposizione alle intemperie.

5.2. Controllo al ricevimento

Controllare che la macchina ricevuta sia quella indicata sui documenti di accompagnamento, compresi eventuali accessori.
Controllare che non abbia subito danni durante il trasporto ed in caso affermativo, avvertire con tempestività lo spedizioniere ed il nostro ufficio clienti.



Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc..) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
Non disperdere nell'ambiente gli elementi d'imballaggio, ma smaltirli affidandoli agli organi preposti a tali attività.



6. INSTALLAZIONE

Le macchine sono dotate di piedini regolabili in altezza (solo quelli posteriori).
Il piano di appoggio deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad un’altezza tale per cui il piano scaldatazze si trovi oltre 150 cm da terra. Per la pulizia, non usare getti d’acqua, né installare in luoghi dove vengano usati getti d’acqua.
Per garantire il normale esercizio, l’apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +1°C ed una temperatura massima di +32°C e l’umidità non superi il 70%.

Per il buon funzionamento della macchina, non necessitano ancoraggi al piano di appoggio ne accorgimenti tecnici atti a limitarne le vibrazioni.

Si consiglia di lasciare degli spazi liberi attorno alla macchina al fine di agevolare l’uso e le operazioni di manutenzione.

Qualora la macchina risulti bagnata o fortemente umida, bisogna astenersi dal procedere all’installazione fino a quando non si abbia la certezza della sua asciugatura. É comunque necessario fare un controllo preventivo da parte del servizio di assistenza per accertare eventuali danni subiti dai componenti elettrici.

Prevedere in prossimitá della macchina l’area da destinare al macinadosatore (vedere la relativa documentazione).
Normalmente le macchine sono dotate di un addolcitore di tipo DP2 o DP4 che deve essere allacciato a cura dell’installatore secondo le norme vigenti. In caso di montaggio di un addolcitore diverso, fare riferimento alla documentazione del prodotto scelto.
Fare predisporre dall’installatore un cassetto battifondi.



6.1. Allacciamenti da predisporre a cura del cliente.



Le operazioni di allacciamento devono essere eseguite da personale qualificato e in completa osservanza delle regole federali, statali o locali

6.1.1. Alimentazione idrica *(Mod.E1-S1) (Fig.6)*

Gli allacciamenti devono essere posizionati in prossimitá della macchina.

- Tubo di scarico acqua 1 di diametro interno minimo da 30mm. munito di sifone ispezionabile.
- Tubo alimentazione acqua di rete 2 con rubinetto di esclusione da 3/8" G. e valvola di non ritorno.

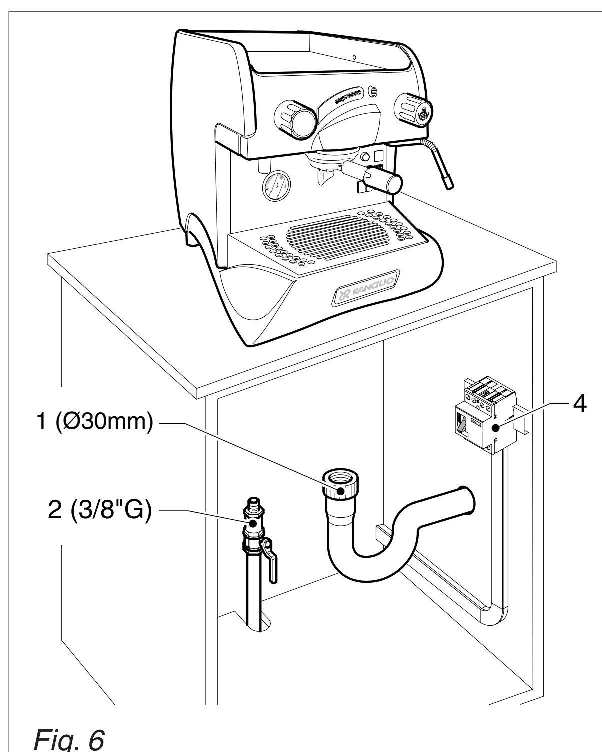
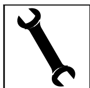


Fig. 6



6.1.2. Alimentazione elettrica.

La macchina è fornita pronta per l'allacciamento secondo le specifiche richieste.

Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

Il cavo di alimentazione elettrica va allacciato direttamente alla connessione precedentemente predisposta secondo le norme vigenti.

L'impianto di messa a terra e di protezione contro le scariche atmosferiche deve obbligatoriamente essere realizzato come prescritto dalle norme.

Utilizzare per la rete di alimentazione un cavo a norme con conduttore di protezione (filo a terra)

Per alimentazione trifase utilizzare un cavo a 5 conduttori (3 fasi+neutro+terra).

Per alimentazione monofase utilizzare un cavo a3 conduttori (fase+neutro+terra).

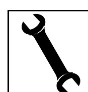
In entrambi i casi predisporre a monte del cavo di alimentazione un interruttore automatico differenziale 4 (Fig.6), completo di sganciatori magnetici secondo i dati riportati sulla targa di identificazione macchina (Fig.1). I contatti devono avere un'apertura uguale o superiore a 3 mm e con protezione da correnti disperse di 30 mA.

Si ricorda che ogni macchina deve essere dotata delle proprie sicurezze.

ATTENZIONE



Se il cavo di alimentazione è danneggiato esse deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.



6.2. Operazioni preliminari

INSTALLAZIONE VALVOLA ANTIRISUCCHIO

NOTA PER IL TECNICO INSTALLATORE
Sulla parte superiore della caldaia è installata la valvola antirisucchio, **all'atto dell'installazione provvedere a sfilare la linguetta di bloccaggio "A" e accertarsi che il perno della valvola "B" scorra liberamente.**
Questa operazione è della massima importanza per il corretto funzionamento della valvola antirisucchio.

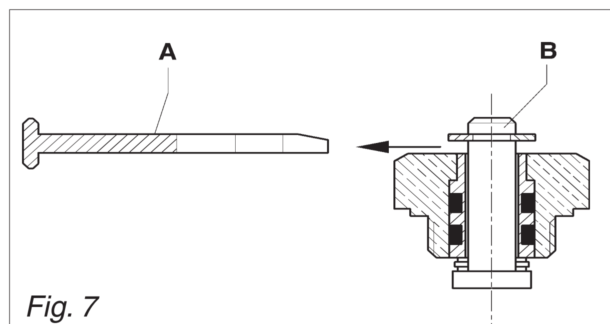
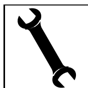


Fig. 7



6.3. Allacciamento

- Posizionare il corpo macchina sul piano orizzontale preposto.

Prima di effettuare le connessioni, eseguire un accurato lavaggio dei tubi idrici di rete:

- Aprire completamente il rubinetto acqua di rete e lasciare scorrere per qualche minuto.
- Procedere alla connessione idrica di carico e scarico acqua.
- Allacciare la macchina alla presa di corrente.

Eseguire un accurato lavaggio di tutta la tubazione idrica della macchina:

- Aprire completamente il rubinetto dell'alimentazione idrica di rete;
- Azionare l'interruttore generale 1; attendere che la caldaia si riempia sino al livello impostato.
- Azionare l'interruttore generale 2 per dare inizio al riscaldamento dell'acqua in caldaia.
- Azionare ogni gruppo in modo da far uscire acqua per circa un minuto; ripetere l'operazione per due volte.
- Erogare vapore dalle lance vapore per circa un minuto.
- Erogare acqua calda per circa un minuto; ripetere l'operazione per due volte.
- Spegnere gli interruttori 1 e 2.
- Svuotare l'acqua in caldaia. Vedi punto 10.3



ATTENZIONE
Quando la macchina non effettua erogazioni per più di 24 ore, prima di iniziare il lavoro procedere a un lavaggio dei componenti interni, ripetendo le operazioni sopra descritte



ATTENZIONE
Per evitare eccessivi cali della pressione in caldaia è stata inserita una strozzatura (gigleur Ø 1.25 mm) nel raccordo della elettrovalvola di carico caldaia.
Nel caso si verifichi durante l'installazione l'intervento della funzione di sicurezza (lampeggio dei pulsanti di erogazione continua) resettare l'elettronica spegnendo e riaccendendo la macchina.

7. FUNZIONAMENTO

7.1. Comandi

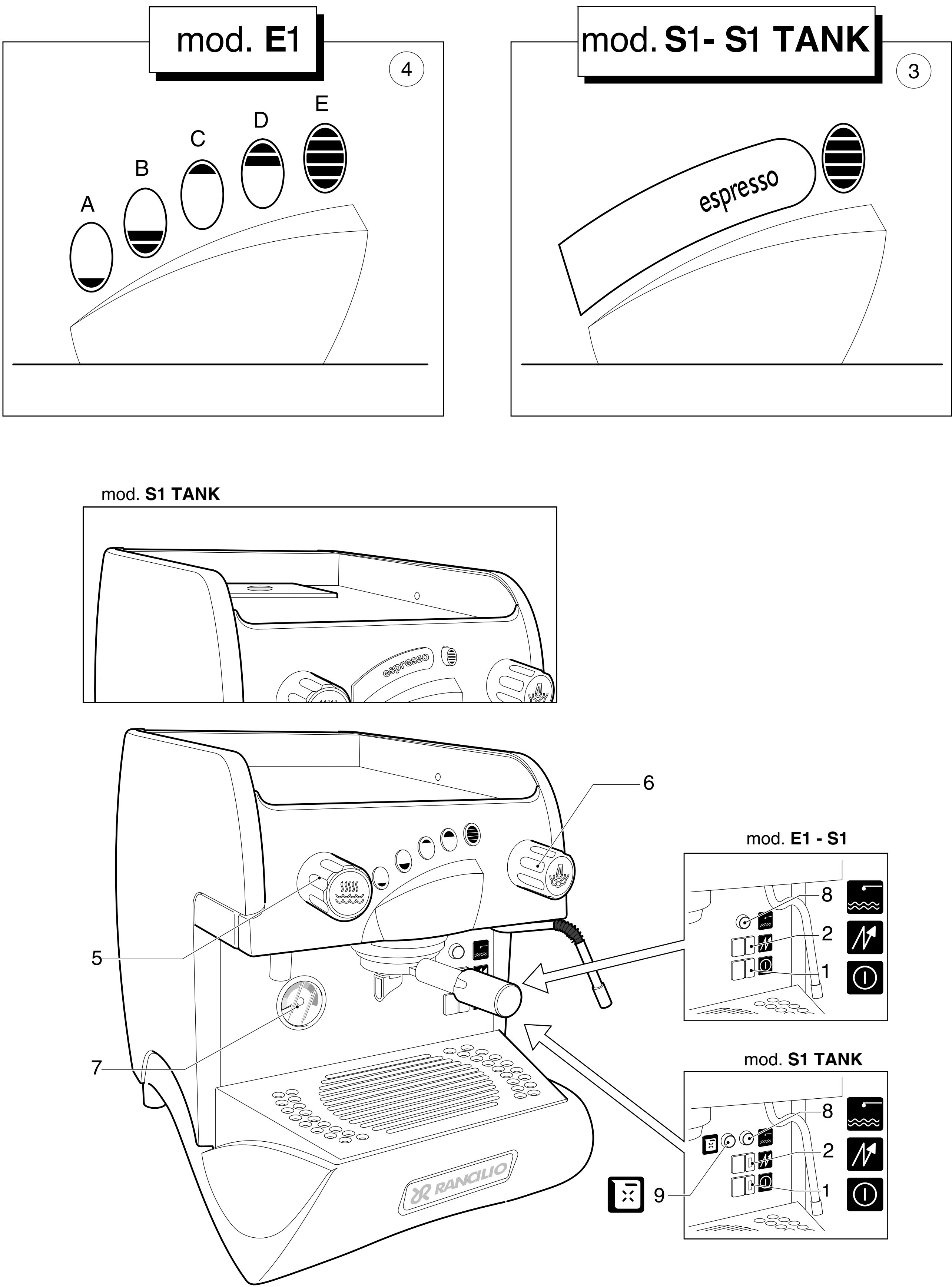


Fig. 8

1 Interruttore generale
Selettore a due posizioni con led luminoso.
Attivare l'interruttore, led acceso, si immette corrente alla macchina (escluso il riscaldamento in caldaia) e si attiva la pompa per il riempimento della caldaia con acqua.

2 Interruttore resistenza caldaia
Selettore a due posizioni con led luminoso.
Attivare l'interruttore, led acceso, si immette corrente anche alla resistenza per l'acqua in caldaia

3 Interruttore erogazione caffè (mod. S1 - S1 TANK)
Premere l'interruttore, si avvia l'erogazione continua di caffè e si accende il led.
Ripremendo l'interruttore, si interrompe l'erogazione e il led si spegne.

4 Tastiera elettronica erogazione caffé (mod. E1).
Cinque tasti con relativo led:

A Premere il tasto, led acceso, rilasciare il tasto; si avvia l'erogazione di un caffé corto. Il led si spegne ad erogazione terminata.

B Premere il tasto, led acceso, rilasciare il tasto; si avvia l'erogazione di un caffé lungo. Il led si spegne ad erogazione terminata.

C Premere il tasto, led acceso, rilasciare il tasto; si avvia l'erogazione di due caffé corti dallo stesso gruppo.
Il led si spegne ad erogazione terminata.

D Premere il tasto, led acceso, rilasciare il tasto; si avvia l'erogazione di due caffé lunghi dallo stesso gruppo.
Il led si spegne ad erogazione terminata.

E Premere il tasto, led acceso, e rilasciare il tasto; si avvia l'erogazione continua di caffé.
Premere per il tasto, led spento, e rilasciare il tasto; si interrompe l'erogazione continua di caffé.

Per interrompere una erogazione in corso avviata con i tasti A-B-C-D, si deve tenere premuto lo stesso tasto, oppure il tasto E fino a che si spegne il led relativo.

5 Rubinetto erogazione acqua calda.
Rubinetto: ruotare in senso antiorario per aprire o in senso orario per chiudere.

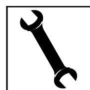
6 Volantino erogazione vapore.
Rubinetto: ruotare in senso antiorario per aprire o in senso orario per chiudere.

7.2. Strumenti di controllo *(Fig.8)*

7 Manometro ad ago mobile su quadrante fisso con scala graduata e zone a colori di indicazione.
Controllo visivo della pressione in caldaia .

8 Spia livello acqua in caldaia

9 Spia livello acqua nel serbatorio (Mod.S1 TANK)




7.3. Avvio macchina

Modello S1

- Aprire il rubinetto della rete idrica 2 *(Fig.6).*

- Azionare l'interruttore generale 1; si attiva la pompa che provvede a riempire la caldaia.
  Spia arancio (8) accesa

- A livello raggiunto si ferma la pompa, si spegne la spia; azionare l'interruttore resistenza caldaia 2, inizia il riscaldamento dell'acqua in caldaia, dopo di che azionare il gruppo fino alla fuoriuscita di acqua dallo stesso.

- Attendere che sia raggiunta la pressione di esercizio, ago del manometro (7) sulla zona verde, e che la macchina raggiunga il giusto equilibrio termico.

Modello E1

- Aprire il rubinetto della rete idrica.

- Azionare l'interruttore generale 1 e l'interruttore resistenze 2.
  Si attiva la pompa per il riempimento della caldaia spia arancio (8) accesa.

- Solo a livello raggiunto (spia arancio (8) accesa) vengono alimentate le resistenze per il riscaldamento dell'acqua in caldaia, dopo di che azionare il gruppo fino alla fuori uscita di acqua dallo stesso.

- Durante la fase di riscaldamento i led dei tasti si accendono in modo sequenziale scorrevole da sinistra verso destra fino al raggiungimento della pressione di esercizio.
  Solo al raggiungimento della pressione di regime è possibile effettuare la regolazione delle dosi.

Modello S1 TANK con serbatoio autonomo

- Aprire il coperchio di accesso al serbatoio acqua e controllare che l'addolcitore **A** sia inserito nel tubetto pescante **B**;

- Accertarsi che la trappola aria **C** sia inserita nella apposita sede;



Se la trappola aria è fuori posizione la macchina può non riscaldare e non segnalare correttamente la eventuale mancanza d'acqua nel serbatoio.

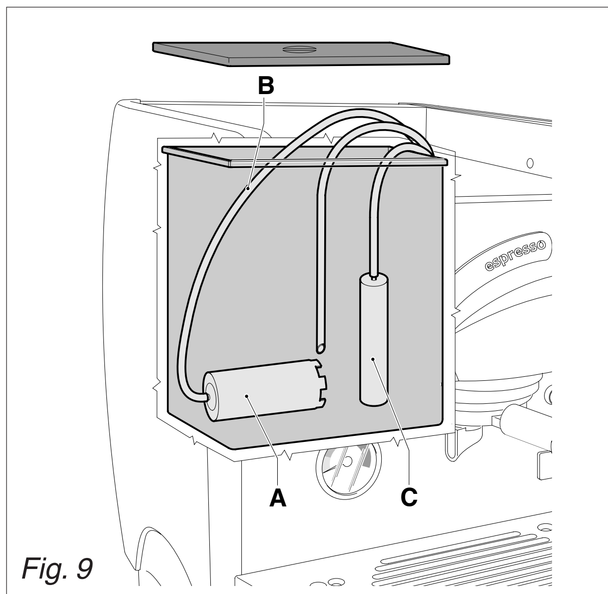


Fig. 9

- Immettere 2 litri di acqua nel serbatoio e richiudere il coperchio; verificare la spia (9 - Fig.8)

- Azionare l'interruttore generale 1; si ottiene il riempimento della caldaia. Una volta riempita la caldaia, azionare l'interruttore resistenza caldaia 2; si avvia il riscaldamento, dopo di che azionare il gruppo fino alla fuoriuscita di acqua dallo stesso.

- Attendere che sia raggiunta la pressione di esercizio, ago del manometro (7 Fig.8) sulla zona verde, e che la macchina raggiunga il giusto equilibrio termico.



8. USO

Le macchine sono provviste di un piano superiore sul quale le tazze vengono immagazzinate e preriscaldate in attesa dell'utilizzo.
Questo accorgimento è molto importante per conseguire ottimi caffè, in quanto la tazza preriscaldata evita il rapido raffreddamento del caffè.

8.1. Come si prepara il caffè

- Sganciare il portafiltro dal gruppo erogatore, batterlo capovolto sul cassetto battifondi dalla parte periferica al filtro per scaricare i fondi (attenzione a non danneggiare il filtro).

- Utilizzare il filtro per 1 o 2 caffè secondo l'occorrenza.

- Riempire il filtro con la dose di caffé macinato, livellare e premere leggermente il caffé con il pressino.

- Togliere dal bordo del filtro l'eventuale caffé macinato rimasto durante la pressatura.



Lasciare caffè macinato sul bordo del filtro non permette la perfetta aderenza della guarnizione al filtro con conseguente perdita di acqua e fondi di caffè.

- Agganciare il portafiltro al gruppo in modo da ottenere una buona tenuta.

- Posizionare la tazza sotto i beccucci erogatori, avviare l'erogazione con il comando 3 o la tastiera 4 secondo il modello *(Fig.8)*.

- Completata l'erogazione di caffé, lasciare il portafiltro inserito nel gruppo fino alla prossima erogazione.



Durante le erogazioni, fare attenzione alle parti calde della macchina in special modo ai gruppi di erogazione caffé, alle lance del vapore e dell'acqua calda. Non mettere assolutamente le mani sotto i gruppi e le lance quando sono in funzione.

Per ottenere un buon caffè, è importante che la regolazione della macinatura corrisponda ad una erogazione di caffè compresa fra 25-30 secondi. Se la macinatura é troppo grossa, si ottengono caffé chiari e leggeri con pochissima crema, mentre se la macinatura é troppo fine, si ottengono caffé scuri e senza crema. Inoltre é importante che il macinato sia fresco e con grossezza uniforme (ottenibile se il macinadosatore ha le macine efficienti) e la dose sia nella giusta quantitá (circa 6 grammi per caffé).
Si consiglia di macinare la quantitá di caffé necessaria all'immediato fabbisogno, perché il caffé macinato perde rapidamente le proprie qualitá aromatiche e le sostanze grasse contenute irrancidiscono.

8.2. Come si prepara il cappuccino *(Fig.10)*

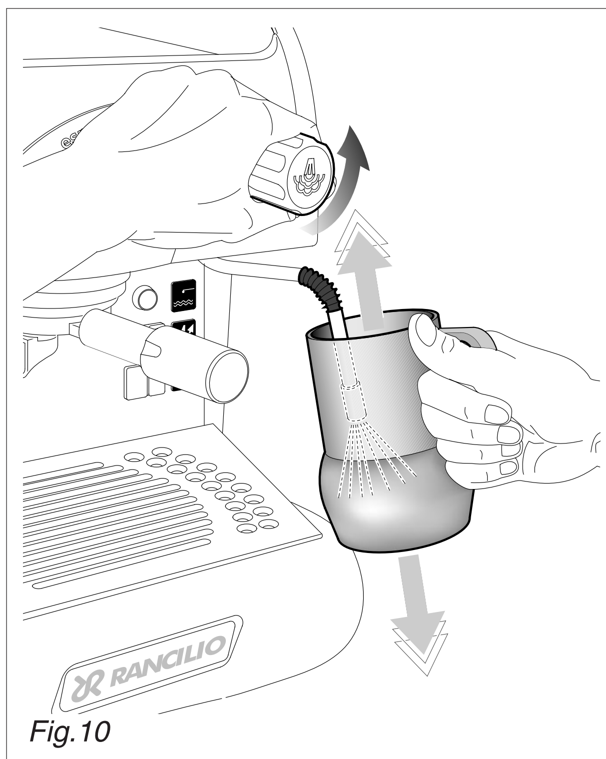


Fig.10

- Preparare una tazza da cappuccino con il caffè espresso.
- Utilizzare un recipiente alto e stretto riempito a metá circa di latte.
- Mettere il recipiente sotto la lancia in modo che lo spruzzatore tocchi il fondo.
- Aprire il rubinetto vapore (6 - Fig.8) e abbassare il recipiente fino a che lo spruzzatore sfiori la superficie del latte.
- A questo punto si deve alzare e abbassare in continuazione il recipiente in modo che lo spruzzatore si immerga e fuoriesca dal latte generandone l'emulsione.
- Chiudere il rubinetto vapore e versare il latte nella tazza.



Appena effettuata l'operazione, pulire con una spugna o un panno pulito la lancia al fine di evitare l'essicazione del latte sulla lancia stessa. Fare attenzione che la lancia è calda e può ustionare la mano.

8.3. Come si riscalda una bevanda

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare.
- Aprire gradualmente il rubinetto vapore 6 *(Fig.8)*; il vapore gorgogliando nel liquido, gli cede calore portandolo fino alla temperatura desiderata.
- Chiudere il rubinetto vapore quando si ritiene di aver raggiunto la temperatura desiderata.



Appena effettuata l'operazione, pulire con una spugna o un panno pulito la lancia.
Fare attenzione che la lancia è calda e può ustionare la mano.

8.4. Come si prepara il the, camomilla, ecc..

- Posizionare sotto la lancia di erogazione acqua calda il contenitore, quindi aprire il rubinetto acqua 5. Raggiunta la quantità desiderata, chiudere il rubinetto.
- Aggiungere il prodotto desiderato.

Se l'acqua è addolcita, la bevanda assume in genere una colorazione piú scura; qualora si vuole ottenere una colorazione piú chiara, procedere al riscaldamento dell'acqua come descritto al punto 8.3 utilizzando acqua fresca prelevata da un rubinetto che eroga acqua non addolcita.

9. REGOLAZIONI E TARATURE DOSI
(per i modelli abilitati)

9.1. Modelli E1

Sui modelli E1, é possibile intervenire e regolare le dosi di erogazione caffé.

9.1.1. Regolazioni dosatura

Le regolazioni delle dosi di caffè vengono effettuate agendo sulla tastiera gruppo con macchina alla pressione di regime.

1 Azionare il tasto E della pulsantiera e tenere premuto per 8-10 secondi, fino a che cesserà l'erogazione di acqua dal gruppo ed il led relativo al tasto continuo comincerà a lampeggiare.

2 Per l'esatta regolazione della quantità di caffè in tazza, occorre agire come per preparare 1 o 2 caffè.

3 Porre il portafiltro (con il caffè macinato) sotto il gruppo e la tazza sotto il beccuccio.

4 Azionare il tasto prescelto (esempio: tasto A tazza piccola).

5 Raggiunto il quantitativo desiderato di caffè in tazza, premere il tasto di stop E. Si arresterà l'erogazione e il microprocessore terrà in memoria la dose.

6 Azionare nuovamente il tasto-continuo E, a tal punto si spegnerà il led e la macchina manterrà in memoria la nuova dosatura.

7 Controllare l'esatta programmazione preparando il caffè e verificando la quantità in tazza.

Se si devono variare più dosi (B-C-D) arrivati al punto 5 riprendere le operazioni 3-4-5 per ogni dose tenendo presente che deve essere utilizzato il portafiltro con relativo filtro con dose di caffè macinato nuovo. Eseguire poi l'operazione 6 e ripetere l'operazione 7 di verifica per tutte le dosi variate.



10. MANUTENZIONE



Le operazioni di manutenzione vanno effettuate a macchina spenta e fredda e con la spina di alimentazione elettrica disinserita. Alcune operazione specifiche richiedono il funzionamento della macchina.
Per la pulizia non utilizzare strumenti metallici o abrasivi tipo pagliette, spazzole metalliche, aghi, ecc..., e detergenti generici (alcool, solventi o altro).
Dove richiesto, utilizzare detergenti specifici per macchine da caffé acquistabili nei centri di assistenza tecnica specializzati.

10.1. Giornaliera

Utilizzare un panno o una spugna puliti che non lasciano peli o fili (preferire tela o cotone).

- Pulire con cura la carrozzeria con l'accortezza di seguire il senso della satinatura sulle parti in acciaio inox.
- Pulire la lancia vapore e acqua calda, controllare che gli ugelli spruzzatori siano liberi da incrostazioni (qualora si dovessero disincrostare fare attenzione a non deformare o danneggiare lo spruzzatore).
- Pulire la doccetta e la guarnizione sottocoppa del gruppo erogatore utilizzando l'apposito spazzolino, fornito in dotazione
- Togliere il portafiltro, dalla macchina smontare il filtro e la molletta che ferma il filtro, con lo spazzolino rimuovere le incrostazioni di caffè e sciacquarli in acqua calda per sciogliere i depositi di grasso.

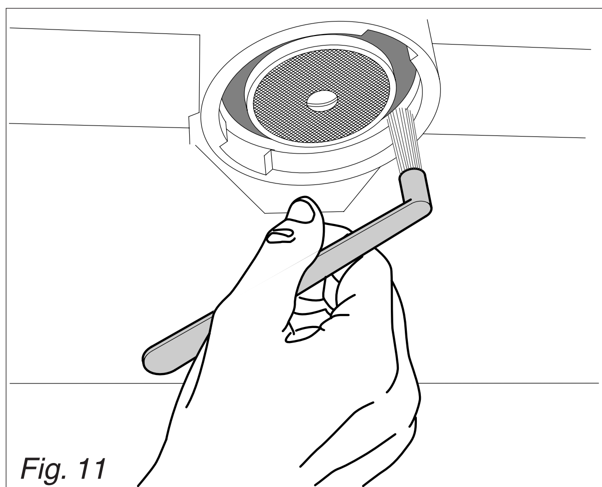


Fig. 11

Modello S1 TANK



Operazione da effettuare a macchina spenta e fredda e con la linea di rete disinserita.

- Togliere il coperchio del serbatoio acqua;
- Sfilare la trappola d'aria **C** e l'addolcitore **A** Fig.9;
- Estrarre il serbatoio, svuotarlo e pulirlo;
- Risciacquare abbondantemente il serbatoio e reinserirlo nella macchina;
- Posizionare la trappola d'aria nell'apposita guida e l'addolcitore sul fondo serbatoio in posizione orizzontale;
- Riempire il serbatoio con acqua pulita e infine chiudere con il coperchio.



Se la trappola aria è fuori posizione la macchina può non riscaldare e non segnalare correttamente la eventuale mancanza d'acqua nel serbatoio.

10.2. Settimanale



Operazione da effettuare con la macchina operativa in pressione.

- Montare nel portafiltro il filtro cieco in dotazione alla macchina, mettere un cucchiaio di polvere detergente per macchine da caffé quindi montare il portafiltro nel gruppo da pulire.
- Azionare il comando di erogazione caffé del gruppo per circa 30 secondi.
- Arrestare e attivare l'erogazione piú volte fino a che si vedrá scendere acqua pulita dal tubetto di scarico gruppo.
- Smontare il portafiltro, togliere il filtro cieco e inserire un filtro normale, rimontare il portafiltro sul gruppo e azionare piú volte l'erogazione per effettuare il risciacquo.
- Fare un caffé per eliminare sapori sgradevoli.

Pulizia filtri e doccette

Operazione da effettuare con la macchina spenta e fredda.

- Preparare una soluzione composta da 4 bustine di detergente in polvere Cod.**69000124** sciolte in un litro d'acqua bollente in un recipiente di acciaio inox, plastica o vetro, **CHE NON SIA DI ALLUMINIO O DI FERRO.**
- Togliere i filtri e immergerli con i portafiltri nella soluzione preparata lasciandoli per almeno minuti 10 - 20 (meglio una notte).
- Dopodiché toglierli dal recipiente e sciacquarli abbondantemente in acqua corrente.

Pulizia vaschetta

- Togliere la griglia di appoggio tazze 1 *(Fig.12)*, provvedere alla loro pulizia

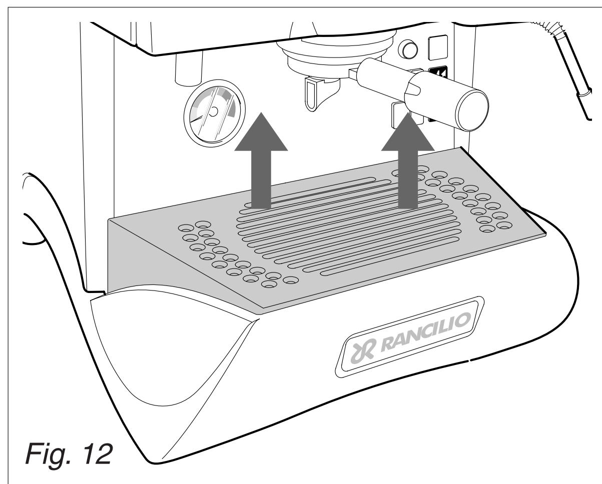


Fig. 12

- Controllare e pulire anche la vaschetta di scarico *(Fig.13)* togliendo gli eventuali residui dei fondi utilizzando un cucchiaino.

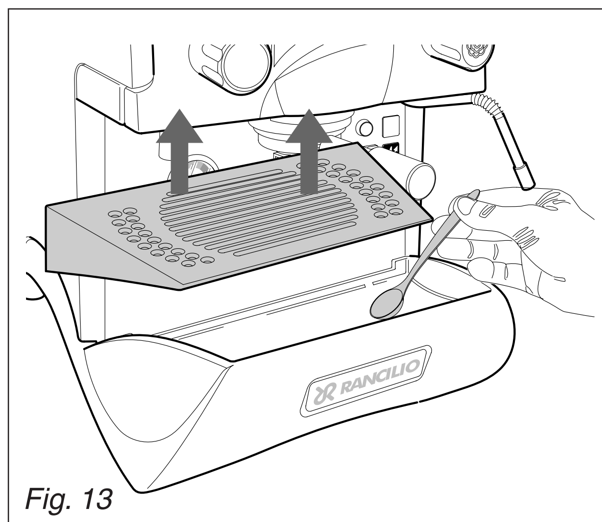


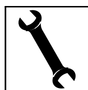
Fig. 13

10.3. Manutenzioni periodiche



Operazione da effettuare a macchina in pressione.

- Scaricare l'acqua dalla caldaia (quattro litri circa) azionando l'interruttore di erogazione acqua calda 5.
- Per il riutilizzo, attendere il riequilibrio termico della macchina.



10.3.1. Sostituzione acqua in caldaia

La sostituzione va effettuata dal servizio tecnico di assistenza.

- Spegnere la macchina ed attendere che non ci sia pressione all'interno della caldaia (manometro con indice a "0");
- Inserire un tubo in gomma (1) nel raccordo portagomma (2) (Fig.14)
- Allentare il raccordo portagomma (2).
- Lasciare defluire completamente l'acqua, quindi chiudere il raccordo (2) e togliere il tubo in gomma (1).
- Procedere ad effettuare un nuovo riempimento della caldaia (paragrafo 7.3.).

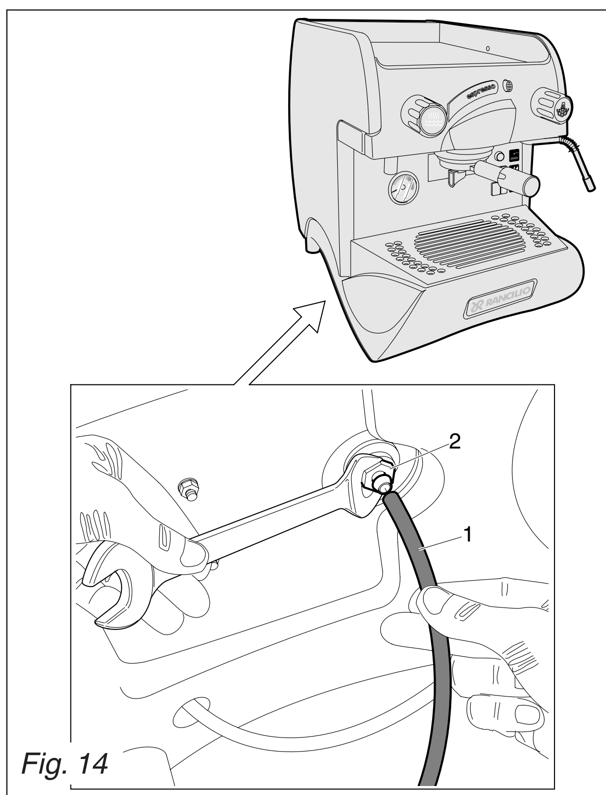


Fig. 14

10.3.2. Rigenerazione addolcitore

Addolcitore DP2 - DP4

Rigenerare l'addolcitore alle scadenze previste facendo riferimento alla tabella riportata:

DP2
nr.1 rigenerazione al mese per 500 caffé/giorno;
nr.2 rigenerazioni al mese (1 ogni 15 giorni) per 1000 caffé/giorno.

DP4
nr.1 rigenerazione al mese per 1000 caffé/giorno;
nr.2 rigenerazioni al mese (1 ogni 15 giorni) per 2000 caffé/giorno.

La presente tabella é stata stilata in riferimento all'acqua con durezza di 25 gradi francesi.

Per le modalità d'uso, vedere la documentazione annessa all'addolcitore.

Modello S1 TANK



Operazione da effettuare a macchina spenta e fredda e con la spina di alimentazione elettrica disinserita.

Da effettuare dopo il consumo di circa 15 litri di acqua (durezza media considerata 35 gradi francesi) o almeno una volta alla settimana.

- Preparare la salamoia in un bicchiere d'acqua con l'aggiunta di tre cucchiaini di sale fino (il sale deve essere ben sciolto nell'acqua)
- Procedere allo svuotamento del serbatoio.
- Sfilare l'addolcitore 1 Fig.15 dal tubo in gomma 2 e capovolgerlo.

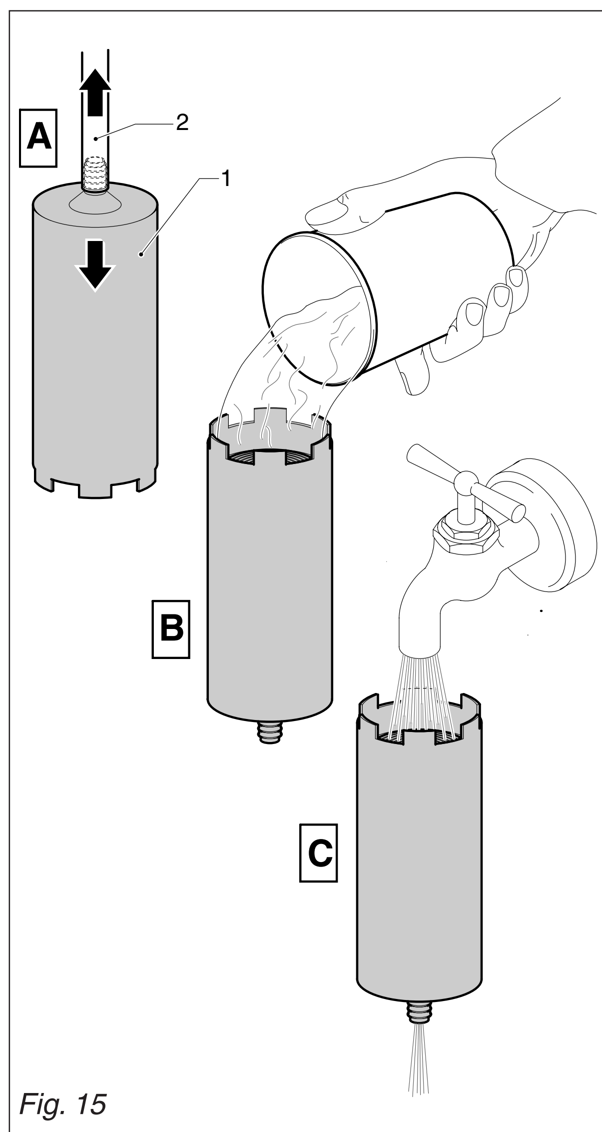


Fig. 15

- Versare la salamoia sopra il filtro lasciandola defluire liberamente attraverso le resine.

- Attendere circa cinque minuti, poi porre l'addolcitore sotto il rubinetto dell'acqua corrente per risciacquare. Quando l'acqua che esce dall'addolcitore non é piú salata, la rigenerazione é terminata e l'addolcitore é pronto per l'uso.

- Collegare l'addolcitore al tubo e sistemarlo sul fondo del serbatoio in posizione orizzontale.

- Dopo la rigenerazione, occorre rimettere in funzione la macchina seguendo le operazioni descritte al paragrafo 7.3.

11. MESSA FUORI SERVIZIO

A - Temporanea

- Effettuare le operazione di pulizia e manutenzione.
- Avvolgere il cavo elettrico e fissarlo alla macchina con nastro adesivo.
- Coprire la macchina e riporla in un ambiente asciutto, al riparo da intemperie e di esclusivo accesso (evitare di lasciarla alla portata di minori o incapaci).

Per le operazioni di sconnessione dalle reti di alimentazione, affidarsi a personale qualificato.

B - Definitiva

- Oltre alle operazioni della messa fuori servizio temporanea, provvedere a tagliare il cavo di alimentazione, imballare la macchina con cartone o altro e consegnarla al personale preposto (smaltimento rifiuti autorizzato o ritiro usato).

12. INCONVENIENTI E RIMEDI



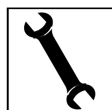
Operazioni di controllo eseguibili dall'utilizzatore da effettuare a spina staccata.
Per ogni altro tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina di corrente, astenersi da interventi diretti di riparazione o verifica e rivolgersi al servizio tecnico di assistenza qualificato.

A) Non si accende la macchina:
- *Controllare se è inserita la spina;*
- *Controllare che ci sia corrente in rete e il salvavita o l'interruttore generale sia inserito;*
- *Controllare le condizioni della spina e del cavo di alimentazione, se sono danneggiati farli sostituire da personale qualificato.*

B) Presenza di acqua sotto la macchina:
- *Controllare che lo scarico della vaschetta non sia ostruito.*

C) Erogazione lenta:
- *Controllare le condizioni di pulizia di filtri e doccette;*
- *Verificare se il caffè macinato è troppo fine.*

D) Erogazione vapore irregolare:
- *Controllare gli ugelli della lancia che non siano ostruiti.*



Ce symbole indique les opérations devant être faites exclusivement per un technicien installateur.



Ce symbole indique les opérations pouvant être faites par l'utilisateur.

F FRANCAIS

INDEX

DENOMINATION: **Machine à café série EPOCA**

MODELES: **E1 - S1 - S1 TANK**

VERSION: **1 GROUPE**

La plaque placée sur la Declaration de Conformite CE de ce document correspond à la plaque d'identification qui se trouve sur la machine.

Schéma d'identification données de la plaque:

1		
2	3	4
5		
6	7	8
9	10	11
12		13

1 Constructeur
2 Modèle et version
3 Tension électrique
4 Marquage CE (où cela est demandé)
5 Numéro matricule
6 Données chaudière
7 Absorption totale de la machine
8 Niveau de protection
9 Puissance moteur
10 Puissance élément réchauffeur
11 Fréquence électrique
12 Marques de conformité
13 Année de fabrication

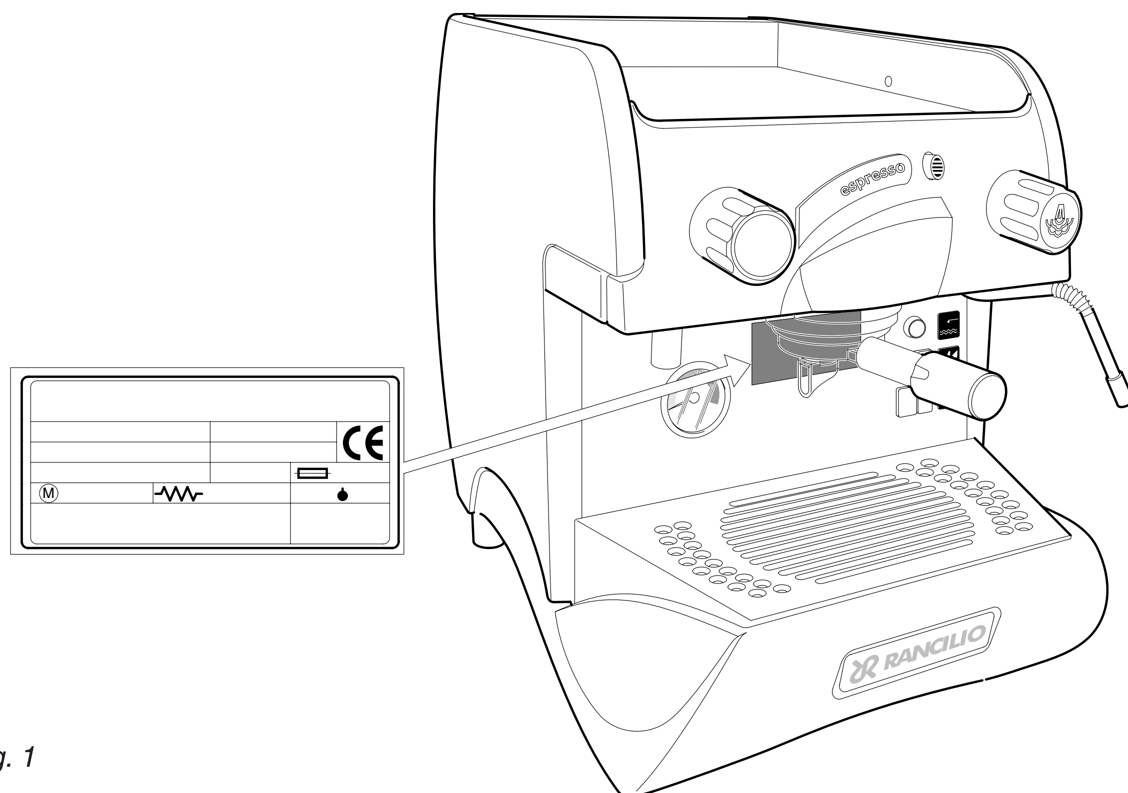


Fig. 1

Symbolique


Signal de danger qui indique d'observer scrupuleusement les instructions auxquelles il se réfère afin d'éviter endommagements à la machine et accidents.

Ce livret fait partie intégrante et essentielle du produit et devra être remis à l'utilisateur. Pour un emploi correct de l'appareil, lire attentivement ce manuel et respecter toutes les indications qui y sont contenues. Garder ce livret avec soin pour toute ultérieure consultation.

1. AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL

- Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystirène expansé, clous, cartons, etc..) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ce sont des sources potentielles de danger.

- Avant de raccorder la machine , s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique.

- L'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est interdit.

- En cas de doute, faire contrôler au personnel qualifié l'installation d'alimentation électrique qui doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur, parmi celles-ci en particulier:
  - mise à la terre efficace;
  - section des conducteurs suffisante pour la puissance d'absorption;
  - dispositif coupe-circuit automatique efficace.

- Placer la machine sur une surface hydrofuge (laminé, acier, céramique, etc.....) loin de sources de chaleur (fours, brûleurs, cheminées, etc...) et dans des lieux où la température ne descende pas en dessous de +5°C. LA MACHINE CRAINT LE GEL.

- Ne pas exposer la machine aux intempéries et ne pas la placer dans des lieux très humides comme les salles de bain, etc.

- Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation, en particulier ne pas couvrir avec des chiffons ou autres le plan chauffe-tasses.

- La machine emballée doit être emmagasinée à l'abrit des intempéries, dans un lieu sec et sans humidité. La température doit être d'au moins +5°C. Les colis peuvent être superposés pour un maximum de trois pièces du même type. Eviter de superposer à l'emballage d'autres types de colis lourds .

- En cas d'urgences, comme un début d'incendie, un niveau de bruit anormal, du surchauffage, etc... intervenir immédiatement en débranchant l'alimen-ta-tion électrique de réseau, fermer les robinets de gaz et de l'eau.

- N'utiliser que des accessoires et des rechanges autorisés par le fabricant. Cela garantit un fonctionnement sûr sans inconvénients.



Une mauvaise installation peut causer des dommages aux personnes et aux choses pour lesquels le constructeur ne peut être considéré comme responsable.

2. DESCRIPTION DES MACHINES

Les machines de la série EPOCA sont conçues pour la préparation du café espresso et des boissons chaudes.
Le principe de fonctionnement est constitué par une pompe volumétrique interne à la machine qui alimente une chaudière dans laquelle s'effectue le réchauffage de l'eau.
En actionnant les commandes correspondantes, l'eau est envoyée aux becs de débit externes sous la forme d'eau chaude ou de vapeur suivant le besoin.

L'eau à utiliser pour les boissons est prélevée sur le moment, directement du réseau hydrique, pressurisée par la pompe et réchauffée instantanément par la vapeur créée par la chaudière ou bien d'un réservoir incorporé, à l'intérieur, est positionné un adoucisseur qui a pour fonction d'adoucir l'eau en retenant les sels de calcium qu'elle contient.

La construction est composée par une structure portante en acier, à laquelle sont fixés les composants mécaniques et électriques.
Le tout est protegé par des panneaux à couverture totale réalisé en polyuréthanne peint et acier inox

Les opérations de production sont effectuées sur la partie frontale de la machine où sont placées les commandes, les appareillages de contrôle et les becs de débit.
Au-dessus de la machine se trouve une surface employée comme chauffe-tasses.

2.1. Spécifications fonctionnelles-composition machines

mod. E1

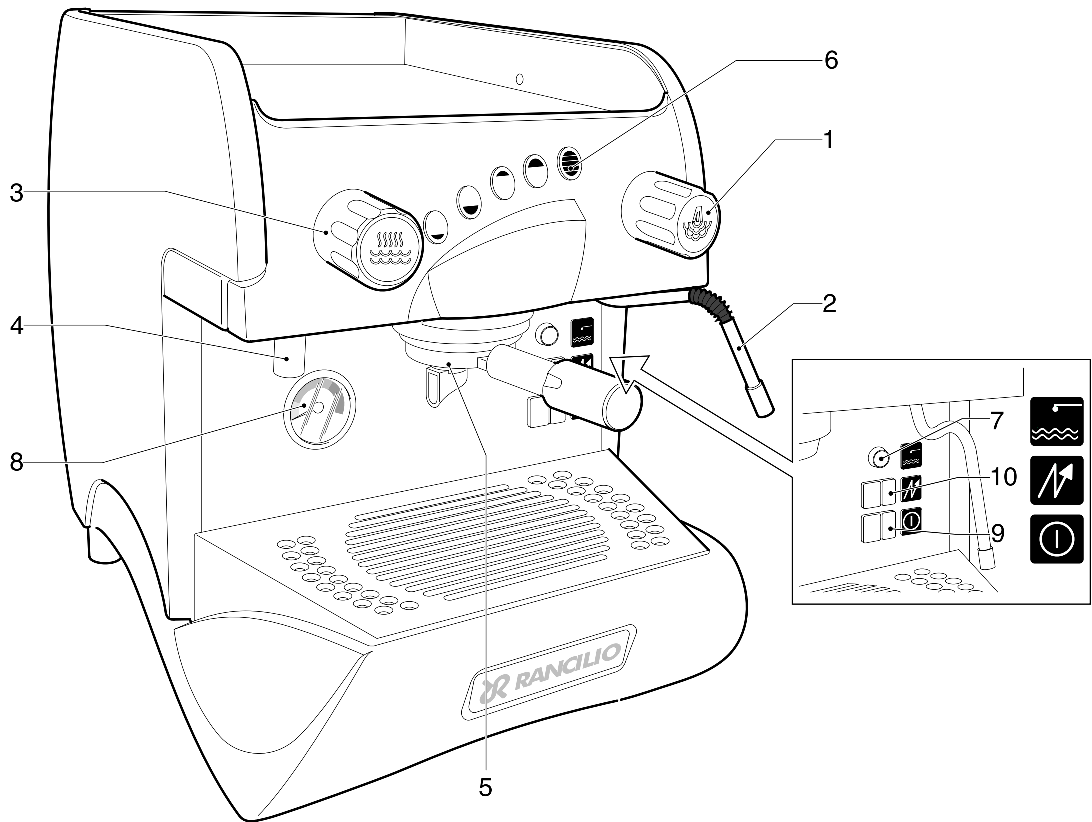


Fig. 2

mod. S1

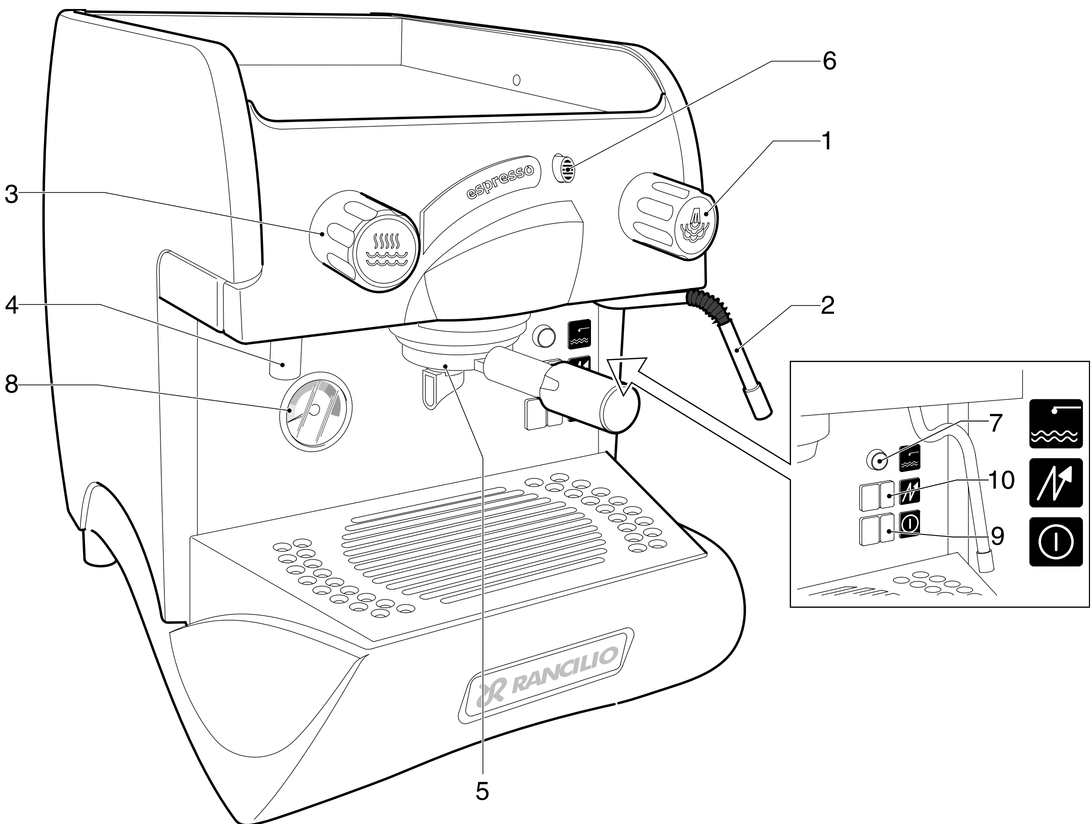


Fig. 3

mod. S1 TANK

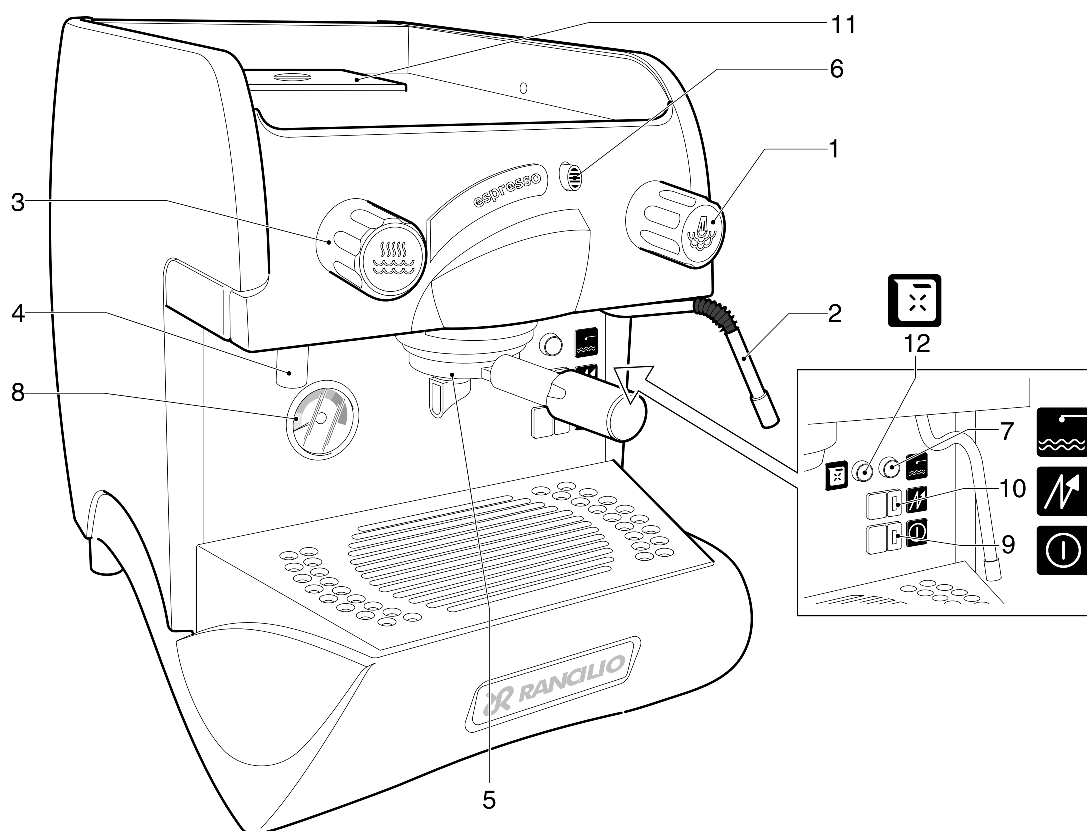


Fig. 4

	A	B	C	D	E
E1	-	ok	1	1	1
S1	ok	-	1	1	1
S1 TANK	ok	-	1	1	1

Légende symbolique:

A Fonctionnement semi-automatique; démarrage et arrêt débit manuel.
B Fonctionnement automatique;contrôle électronique débit doses de café.
C Nr. groupes de débit café.
D Nr. lances de débit vapeur.
E Nr. lances de débit eau chaude.

1 Robinet de débit vapeur
2 Lance vapeur
3 Robinet débit eau chaude
4 Lance eau chaude
5 Groupe débit café
6 Commande débit café
7 Témoin du niveau eau en chaudière
8 Manomètre
9 Interrupteur général et voyant interrupteur allumé
10 Interrupteur et voyant insertion résistance chaudière
11 Réservoir eau
12 Indicateur lumineux manque d'eau réservoir

2.2. Equipements machines

	MOD. E1-S1	MOD. S1 TANK
Porte-filtre 1 dose	1	1
Porte-filtre 2 doses	1	1
Filtres	2	2
Disque pour lavage	1	1
Tuyau d'aliment. 1 m.	1	-
Tuyau d'aliment. 1,5 m.	1	-
Tuyau d'evacuat. 1,5 m.	1	-
Raccords	1	1
Doseur et presseur	1	1
Livret d'instructions	1	1
Brosse	1	1

2.3. Protections mécaniques

Les protections dont les machines sont équipées sont:

- panneaux de protection aux parties soumises à la chaleur et au générateur de vapeur et d'eau chaude;
- surface de travail avec grille et cuvette de récolte liquides placée en dessous;
- soupape à expansion sur l'installation hydraulique et soupape sur la chaudière contre les surpressions;
- soupape de non retour sur l'installation hydrique afin d'éviter les reflux dans le réseau d'alimentation.

2.4. Dispositifs de sécurités électriques

Les dispositifs de sécurité prévus sont:
- commandes du clavier E1 à basse tension 5Volts;
- protection thermique de contrôle sur le moteur de la pompe;
- dispositif thermique de sauvegarde des résistances

2.5. Bruit aérien

Sur les lieux de travail, le niveau de pression sonore de 70 dB (A) n'est normalement pas dépassé.

2.6. Vibrations

Les machines sont équipées de pieds en caoutchouc antivibrant. Dans des conditions de travail normales, il ne créent pas de vibrations nocives pour l'opérateur et pour le milieu ambiant.

3. DONNEES TECHNIQUES
3.1. Dimensions et poids

	MOD. E1-S1	MOD. S1 TANK
A mm	385	385
B mm	355	355
C mm	565	565
D mm	400	400
H mm	485	485
Capacité chaudière lt	3,9	3,9
Réservoir eau lt	-	2
Poids machine kg	35	28
Entrée eau	3/8"	-
Evacuation Ømm	30	-
Emballage		
Volume m³	0,196	0,196
Dimension LxPxH mm	495x690x575	495x690x575
Poids brut kg	40	33

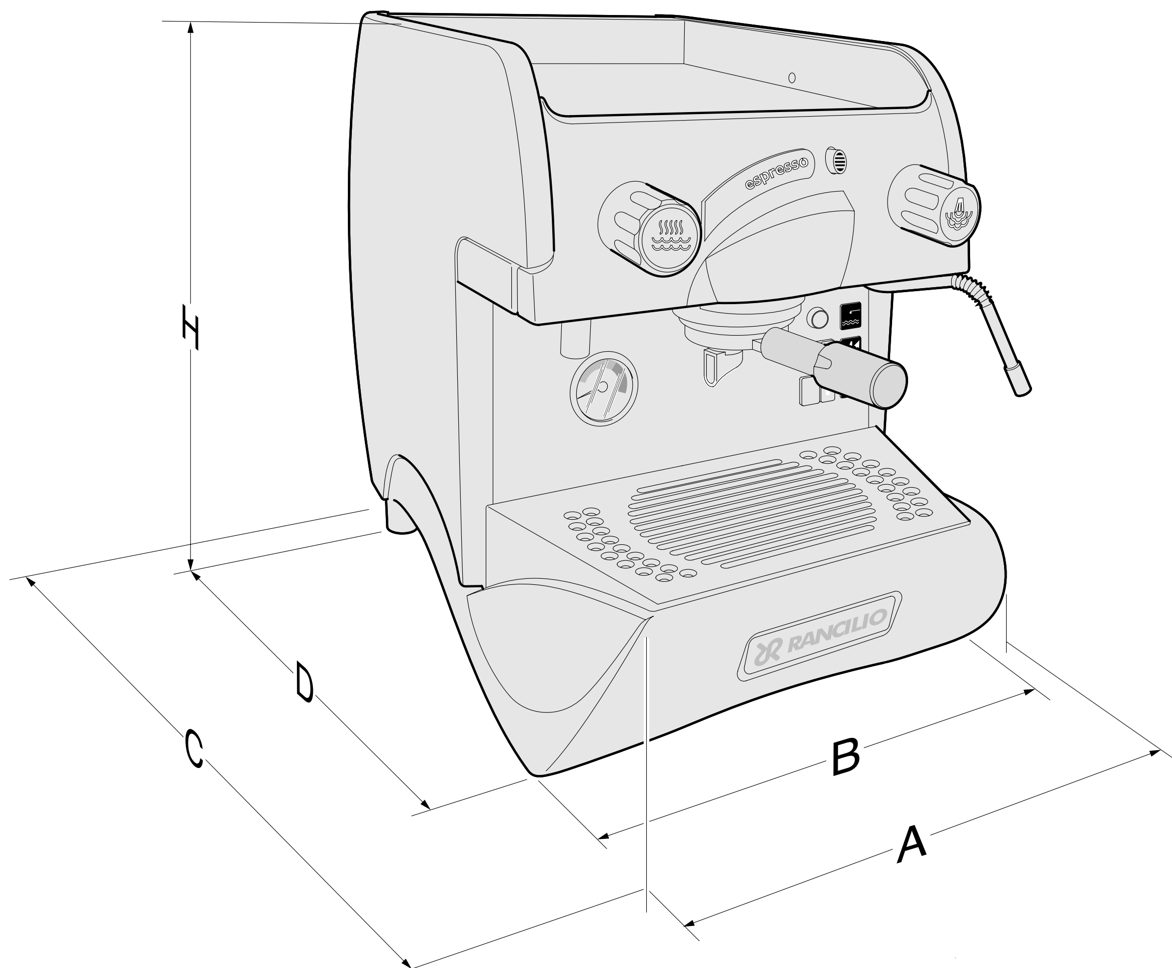


Fig. 5



Pour les données techniques de raccordement électrique voir la plaque d'identification de la machine Fig.1.

4. DESTINATION D'EMPLOI

Les machines ont été conçues, construites et protégées pour être utilisées comme machines pour le café espresso et la préparation de boissons chaudes (thé, cappuccino, etc). Tout autre emploi doit être considéré comme impropre et donc dangereux.



Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses causés par un emploi impropre, erronné ou déraisonnable.

L'opérateur doit toujours se conformer aux indications d'emploi et d'entretien contenues dans ce livret.
En cas de doute ou d'anomalie de fonctionnement, arrêter la machine, n'effectuer aucune réparation ou intervention directe et s'adresser au service d'assistance.

L'opérateur ne doit pas:

- toucher avec les mains les parties chaudes et de débit;
- appuyer des récipients pleins de liquides sur la machine;
- mettre les mains sous les becs de débit pendant l'emploi;
- donner lieu à des interventions d'entretien ou de transport lorsque l'appareil est branché et la machine est chaude;
- laver la machine avec des jets d'eau directs ou sous pression;
- plonger complètement ou partiellement la machine dans l'eau;
- utiliser la machine si le câble d'alimentation apparaît être endommagé;
- toucher la machine avec les mains et les pieds mouillés ou humides;
- utiliser la machine en présence de mineurs;
- permettre que la machine soit utilisée par des mineurs ou des personnes non autorisées;
- boucher les grilles d'aspiration ou de dissipation de la chaleur avec des chiffons ou autres;
- utiliser la machine si elle est mouillée ou très humide en-dehors des zones de distribution

4.1. Contre-indications d’emploi

Les machines ne sont destinées qu’à l’emploi exclusivement aliimentaire, il est donc interdit d’employer des liquides ou d’autres matériaux comme par exemple réchauffer des liquides ou introduire du café moulu dans le porte-filtre qui puissent entraîner des dangers et polluer les becs de débit.



Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses causés par un usage impropre, erroné ou déraisonnable des machines et par leur usage de la part d’opérateurs non professionnels.

5. TRANSPORT

5.1. Emballage

La machine est livrée dans un seul colis avec un emballage en carton solide et des pièces de protection internes.
Sur l’emballage sont indiquées les symboliques conventionnelles à respecter pendant le mouvement et le stockage du colis.



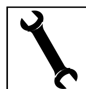
Effectuer le transport en gardant toujours le colis en position verticale, ne pas renverser ou coucher sur le côté, manipuler délicatement et évitant les chocs et l’exposition aux intempéries.

5.2. Contrôle à la réception

Contrôler que la machine reçue soit celle qui est indiquée sur les documents d’accompagnement y compris ses accessoires.
Contrôler qu’elle n’ait pas subit de dommages pendant le transport et, dans ce cas, avertir rapidement l’expéditionnaire et notre bureau clients.



Les éléments d’emballage (sachets en plastique, polystirène expansé, clous cartons,etc) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ce sont des sources potentielles de danger.
Ne pas disperser les éléments d’emballage dans l’environnement mais les éliminer en les confiant aux organismes préposés.



6. INSTALLATION

Les machines sont équipées de pieds réglables dans le sens de l’hauteur (uniquement ceux arrières).
Le plan d’ appui doit être bien nivelé, sec,lisse, stable et se trouver à une hauteur telle que le plan chauffe-tasses est à plus de 150 cm du sol. N’utiliser pas de jets d’eau ni installer où des jets d’eau sont utilisés.
Pour autoriser une fonction normale, l’appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +1°C. et un maximum de +32°C et l’humidité non supérieure à 70%.
Pour le bon fonctionnement de la machine, aucun ancrage à la surface d’appui et aucun dispositif technique pour limiter les vibrations ne sont nécessaires.

Il est conseillé de laisser des espaces libres autour de la machine afin d’en faciliter l’emploi et les opérations d’entretien.

Au cas où la machine serait mouillée ou très humide, il ne faudra pas procéder à l’installation tant que l’on ne sera certain qu’elle soit parfaitement sèche. Il est toutefois nécessaire de faire effectuer un contrôle préalable par le service d’assistance pour vérifier si les composants électriques n’ont pas subi de dommages.

Prévoir près de la machine la zone à destiner à la machine pour la mouture et le dosage du café (voir la documentation correspondante).

Normalement les machines sont équipées d’un adoucisseur de type DP2 ou DP4 qui doit être raccordé par l’installateur suivant les normes en vigueur. En cas de montage d’un adoucisseur différent, se référer à la documentation du produit choisi. Faire préparer par l’installateur un tiroir de récupération des fonds.



6.1. Raccordements aux soins du client.



Les opérations de branchement doivent être faites par un personnel dûment qualifié, dans l’observation et le respect des règles fédérales, nationales ou locales.

6.1.1. Alimentation hrydrique *(Mod.E1-S1) (Fig.6)*

Les raccordements doivent être placés près de la machine.

● Tuyau d’évacuation de l’eau 1, de 30 mm de diamètre interne minimum, muni de syphon inspectable.

● Tuyau d’alimentation de l’eau de réseau 2, avec robinet d’exclusion de 3/8”G. et soupape de non retour.

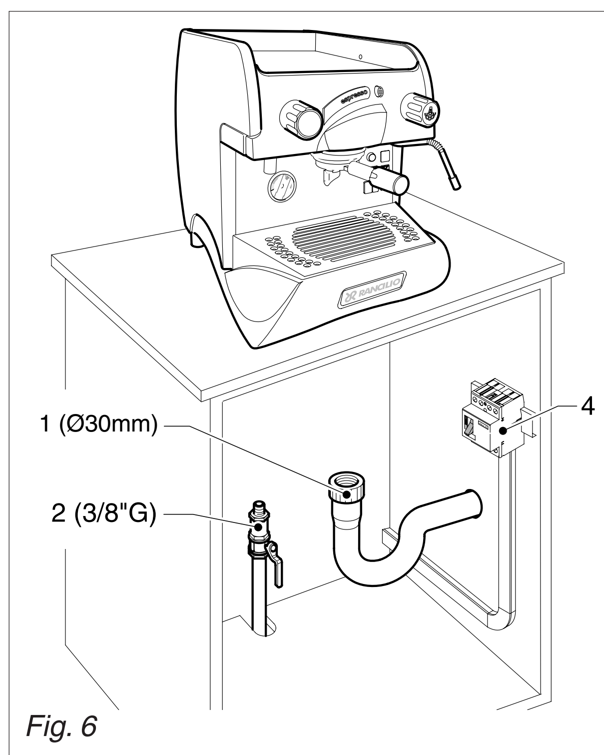
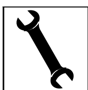


Fig. 6



6.1.2. Alimentation électrique.

La machine est prête à être branchée selon les spécifications électriques demandées.

Avant de brancher la machine, s'assurer que les données de la plaquette (*Fig. 1*) correspondent bien à celles du réseau de distribution électrique.

Le câble d'alimentation électrique doit être directement branché à la connexion précédemment prédisposée, selon les normes en vigueur. S'assurer que la prise de terre est efficace et qu'elle répond bien aux paramètres des normes en vigueur.

L'installation de mise à la terre et de protection contre les décharges atmosphériques doit obligatoirement être réalisée selon la norme.

Pour le réseau d'alimentation, utiliser un câble à norme, équipé d'un conducteur de protection (fil de terre).

Pour une alimentation triphasée, utiliser un câble à cinq conducteurs (trois phases + neutre + terre).

Pour une alimentation monophasée, utilisez un câble à trois conducteurs (phase + neutre + terre).

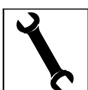
Dans les deux cas, prédisposer, en amont du câble d'alimentation, un interrupteur différentiel automatique, 4 (*Fig. 6*), équipé de déclencheurs magnétiques, selon les données reportées sur la plaquette d'identification de la machine (*Fig. 1*). Les contacts doivent avoir une ouverture égale ou supérieure à 3 mm. et avec protection des courants dispersés de 30 mA.

Il est rappelé que toute machine doit être équipée de ses propres sécurités.



ATTENTION

Si le câble d'alimentation est détérioré, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique ou, pour le moins, par un personnel ayant des qualifications équivalentes, de manière à éviter tout risque possible.



6.2. Opérations prélimanaires

INSTALLACION DE LA SOUPAPE V.A.

CONSEIL POUR L'INSTALLEUR

La soupape V.A est instalèe sur la partie supèrieure de la chaudiére.

Lors de l'installatio dèsenfiler la languette de blocage "A" et assurer vous que le tourillon se dèplace librement.

Cette opèration est de la plus grande importance pour garantir le fonctionnement correct de la machine.

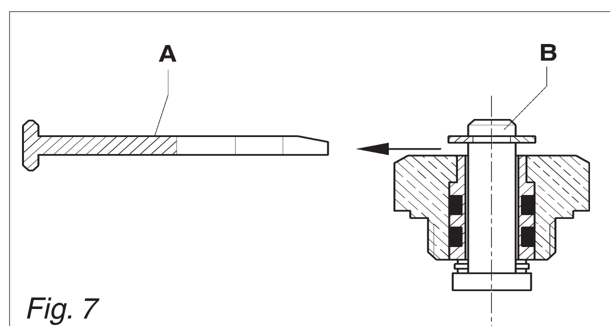
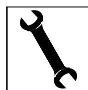


Fig. 7



6.3. Raccordement

- Placer le corps de la machine sur la surface horizontale choisie.

Avant d'effectuer les connexions, laver soigneusement les tuyaux hydriques du réseau:

- ouvrir complètement le robinet de l'eau du réseau et laisser couler pendant quelques minutes;
- effectuer le raccordement hydrique d'évacuation et d'alimentation d'eau;
- raccorder la machine à la prise de courant;

Effectuer un lavage soigneux de toute la tuyauterie hydrique de la machine:

- ouvrir complètement le robinet de l'alimentation hydrique de réseau.
- Enfoncez l'interrupteur général 1 et attendez que la chaudière se remplisse jusqu'au niveau indiqué.
- Enfoncez l'interrupteur général 2 pour commencer à chauffer l'eau dans la chaudière.
- Enfoncez chaque groupe de manière à faire sortir l'eau pendant une minute; recommencez l'opération 2 fois.
- Envoyez la vapeur depuis les lances vapeur pendant une minute.
- Envoyez l'eau chaude pendant une minute; recommencez l'opération deux fois.
- Eteignez les interrupteurs 1 et 2.
- Videz l'eau dans la chaudière. Voir point 10.3



ATTENTION !

Lorsque la machine n'effectue pas de refoulement pendant plus de 24 heures, avant de commencer à travailler, effectuez un lavage des composants intérieurs en répétant les opérations susmentionnées



ATTENTION !

Au fin d'éviter une excessive diminution de la pression dans la chaudiere a eté inseré un gigleur dans le raccord de charge chaudiere.

Si, pendant l'installation, se verifie l'intervention de la fonction de sureté (avec le flash de poussoir du débit continu) il faut effacer l'electronique en arretant et en rallumant la machine.

7. FONCTIONNEMENT

7.1. Commandes Fig.8

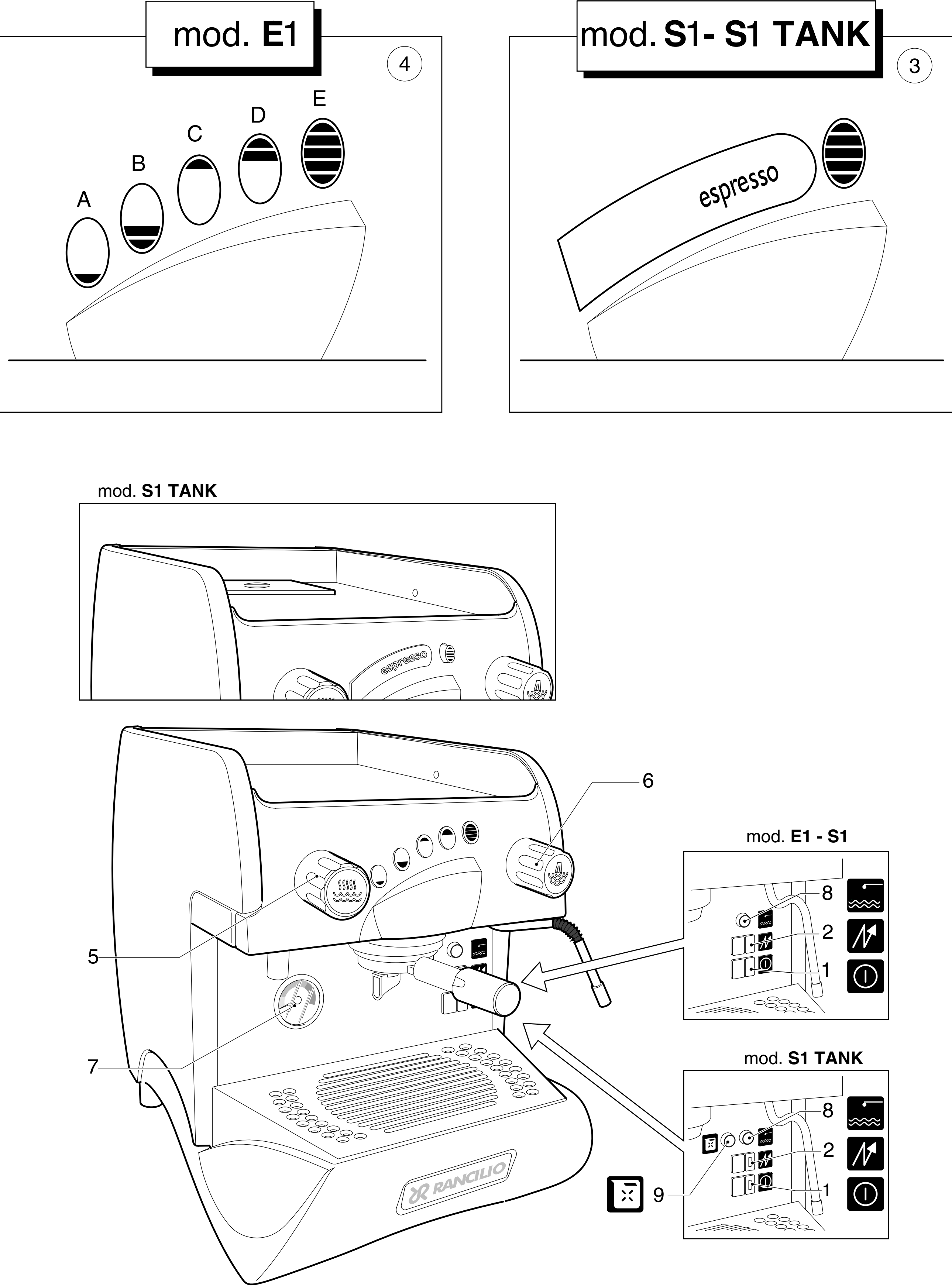


Fig. 8

1 Interrupteur général.
Sélecteur à deux positions avec led lumineux.
Activer l'interrupteur, le led s'allume, le courant entre dans la machine(sauf chauffage de la chaudière) et active la pompe pour le remplissage de la chaudière avec l'eau.

2 Interrupteur résistance chaudière
Sélecteur à deux positions avec led lumineux.
Activer l'interrupteur, le led s'allume, envoie de courant également à la résistance pour l'eau dans la chaudière.

3 Interrupteur de distribution du café (mod. S1 - S1 TANK)
En enfonçant l'interrupteur commence la distribution continue de café et le del s'allume.
Pour interrompre la distribution, il faut de nouveau appuyer sur l'interrupteur, et le del s'éteint.

4 **Clavier électronique de débit café.** (mod. E1).
Cinq touches avec led correspondant:

A Appuyer sur la touche, le led s'allume, laisser la touche; le débit d'un petit café commence.Le led s'éteint lorsque le débit est terminé.

B Appuyer sur la touche,le led s'allume, laisser la touche; le débit d'un grand café commence.
Le led s'éteint lorsque le débit est terminé.

C Appuyer sur la touche, le led s'allume, laisser la touche; le débit de deux petits cafés du même groupe commence.
Le led s'éteint lorsque le débit est terminé.

D Appuyer sur la touche, le led s'allume, laisser la touche; le débit de deux grands cafés du même groupe commence.
Le led s'éteint lorsque le débit est terminé.

E Appuyer sur la touche, le led s'allume, laisser la touche; le débit continu de café commence.
Appuyer sur la touche, le led éteint, laisser la touche; le débit continu de café s'arrête.

Pour interrompre un débit en cours mis en marche avec les touches A-B-C-D, il faut garder la touche E pressée jusqu'à ce que le led concernant la touche pressée s'éteigne.

5 Robinet débit eau chaude.
Robinet : tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour ouvrir et dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.

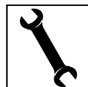
6 Volant à main débit vapeur.
Robinet : tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour ouvrir et dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.

7.2. Instruments de contrôle *(Fig.8)*

7 Manomètre à aiguille mobile sur cadran fixe avec échelle graduée et zones d'indication en couleurs.
Contrôle visuel de la pression dans la chaudière .

8 Témoin du niveau eau en chaudière

9 Témoin du niveau eau dans le réservoir (Mod.S1 TANK)




7.3. Démarrage machine

Modele S1

- Ouvrir le robinet du réseau hydrique 2 *(Fig.6).*
- Actionner l'interrupteur général 1.
La pompe pour le remplissage de la chaudière va s'activer.
Témoin orange (8) allumé
- Quand le niveau est atteint la pompe s'arrête, le témoin s'éteint, actionner l'interrupteur résistances 2; le réchauffement de l'eau commence à l'intérieur de la chaudière, après quoi actionner le groupe jusqu'à la sortie de l'eau.
- Attendre que la pression d'exercice soit atteinte, aiguille du manomètre 7 sur la zone verte et que la machine arrive au bon équilibre thermique.

Modele E1

- Ouvrir le robinet du réseau hydrique 2 *(Fig.6).*
- Actionner l'interrupteur général 1 et l'interrupteur résistances 2.
La pompe pour le remplissage de la chaudière va s'activer.
Témoin orange (8) allumé.
- Les résistances pour le chauffage de l'eau dans la chaudière sont alimentées uniquement quand le niveau est rejoint (témoin orange (8) allumé), après quoi actionner le groupe jusqu'à la sortie de l'eau.
- Au cours de la phase de chauffage les leds des touches vont s'allumer en séquence de gauche à droite jusqu'à rejoindre la pression d'exercice.
Le réglage des doses est possible uniquement après avoir rejoint la pression de régime.

Modèle S1 TANK avec réservoir autonome

- Ouvrir le couvercle d'accès au réservoir d'eau et contrôler que l'adoucisseur **A** est bien branché dans le petit tube d'aspiration **B**;

- S'assurer que le piège d'air **C** est placé dans son siège;



Si le piège d'air n'est pas à sa place, la machine peut ne pas réchauffer et ne pas signaler correctement l'éventuel manque d'eau dans le réservoir.

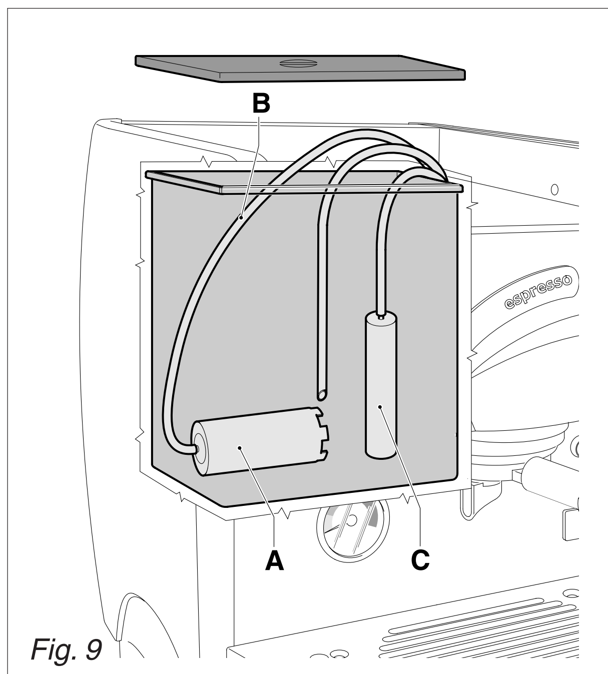


Fig. 9

- Introduire 2 litres d'eau dans le réservoir et refermer le couvercle; vérifier le témoin (9 - Fig.8)
- Actionner l'interrupteur général 1; on obtient le remplissage de la chaudière.
  Une fois remplie la chaudière actionner l'interrupteur résistances 2; commence le réchauffement, après quoi actionner le groupe jusqu'à la sortie de l'eau.
- Attendre que la pression d'exercice soit atteinte, aiguille du manomètre (7 Fig.8) sur la zone verte et que la machine atteigne à un bon équilibre thermique.



8. EMPLOI

Les machines sont équipées d'un plan supérieur sur lequel sont emmagasinées et pré-réchauffées les tasses en attente d'être utilisées.
Cela est très important pour obtenir d'excellents cafés étant donné que la tasse pré-réchauffée évite le refroidissement rapide du café.

8.1. Comment préparer le café

- Décrocher le porte-filtre du groupe de débit, le taper, renversé, sur le tiroir de récolte des fonds sur la partie périphérique du filtre, pour faire sortir les fonds (attention à ne pas endommager le filtre).

- Utiliser le filtre pour 1 ou 2 cafés suivant la nécessité.

- Remplir le filtre avec la dose de café moulu, niveler et appuyer légèrement sur le café à l'aide du presseur.

- Enlever du bord du filtre le café moulu qui pourrait y être resté après le pressage.



Laisser du café moulu sur le bord du filtre empêche l'adhérence parfaite de la garniture au filtre ce qui entraîne une perte d'eau et de fonds de café.

- Accrocher le porte-filtre au groupe de façon à assurer une bonne étanchéité.

- Placer les tasses sous les becs de débit, et actionner le groupe avec la commande 3 ou le clavier 4 suivant le modèle *(Fig.8)*.

- Une fois que le débit de café est terminé, laisser le porte-filtre enclenché dans le groupe jusqu'au prochain débit.



Pendant les débits, faire attention aux parties de la chaudière, particulièrement aux groupes de débit de café, aux lances de la vapeur et de l'eau chaude. Ne mettre en aucun cas les mains sous les groupes et les lances lorsqu'ils sont en fonction.

Pour obtenir un bon café, il est important que le réglage de la mouture corresponde à un débit de café compris entre 25 et 30 secondes. Si la mouture est trop grosse, on obtiendra des cafés clairs et légers avec très peu de crème, alors que si la mouture est trop fine, on obtiendra des cafés noirs et sans crème. Il est en outre important que la mouture soit fraîche et uniforme (ce qui peut être obtenu avec une machine pour la mouture et le dosage du café ayant les couteaux en bon état) et que la quantité soit bien dosée (environ 6 grammes de café).
On conseille de moudre la quantité de café nécessaire aux besoins immédiats parce que le café moulu perd rapidement ses qualités arômatiques et les substances grasses qui y sont contenues rancissent.

8.2. Comment préparer le capuccino *(Fig.10)*

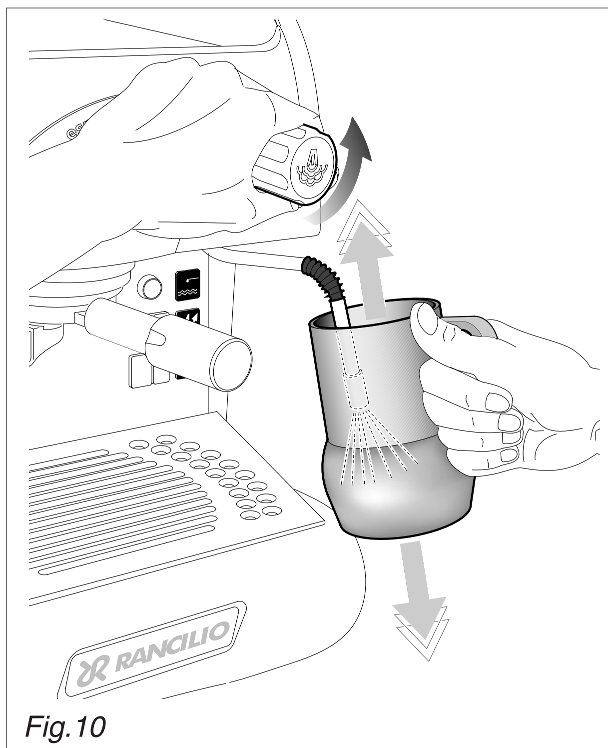


Fig.10

- Préparer une tasse de capuccino avec le café espresso;

- Utiliser un récipient haut et étroit rempli de lait jusqu'à environ sa moitié.

- Mettre le récipient sous la lance de façon à ce que l'atomiseur touche le fond.

- Ouvrir le robinet vapeur (6 - Fig.8) et baisser le récipient jusqu'à ce que l'atomiseur effleure la surface du lait.

- Il faut alors lever et baisser continuellement le récipient de façon à ce que l'atomiseur plonge et ressorte du lait en produisant sa montée (crème mousseuse).

- Fermer le robinet vapeur et verser le lait dans la tasse.



Dès que l'opération est effectuée, nettoyer avec une éponge ou un chiffon propre la lance afin d'éviter le séchage du lait sur celle-ci. Faire attention parce que la lance est chaude et peut brûler la main.

8.3. Comment réchauffer une boisson

- Plonger la lance vapeur dans le liquide à réchauffer.

- Ouvrir progressivement le robinet vapeur 6 Fig.8; la vapeur en bouillonnant dans le liquide lui cède de la chaleur en l'amenant jusqu'à la température désirée.

- Fermer le robinet vapeur lorsque l'on pense d'avoir la température désirée.



Dès que l'opération est effectuée, nettoyer la lance avec une éponge ou un chiffon propres. Faire attention parce que la lance est chaude et peut brûler la main.

8.4. Comment préparer le thé, la camomille, etc..

- Placer le récipient sous la lance de débit de l'eau chaude, ouvrir le robinet de l'eau 5. Une fois obtenue la quantité désirée, fermer le robinet.

- Ajouter le produit désiré.

Si l'eau est adoucie, la boisson prend en général une couleur plus foncée; si l'on veut obtenir une boisson plus claire, réchauffer l'eau comme décrit au point 8.3 en utilisant de l'eau fraîche prélevée du robinet qui distribue l'eau non adoucie.

9. REGLAGES ET CALIBRAGES DOSES

(pour les modèles qui en sont équipés)

9.1. Modèles E1

Sur les modèles E1, il est possible d'intervenir et de régler les doses de débit de café .

9.1.1. Réglages dosage

Les réglages des doses de café sont effectués en agissant sur les claviers des groupes avec machine à la pression de régime.

1 Actionner la touche E du clavier et la garder pressée 8-10 secondes, jusqu'à ce que le débit d'eau du groupe ne cesse et le led correspondant à la touche continue ne commence à clignotter.

2 Pour le réglage exact de la quantité de café en tasse, il faut agir comme si l'on préparait 1 ou 2 cafés.

3 Placer le porte-filtre (avec le café moulu) sous le groupe gauche et la tasse sous le bec.

4 Actionner la touche choisie (exemple: touche A petite tasse)

5 Une fois que la quantité désirée de café en tasse est obtenue, appuyer sur la touche de stop E. Le débit s'arrêtera et le micro-processeur gardera en mémoire la dose.

6 Actionner de nouveau la touche-continue E, le led s'éteindra alors et la machine gardera en mémoire le nouveau dosage.

7 Contrôler la programmation exacte en préparant le café et vérifiant la quantité en tasse.

Si l'on doit varier plusieurs doses (B-C-D), une fois arrivés au point 5, reprendre les opérations 3-4-5 pour chaque dose en se souvenant que le porte-filtre doit être utilisé avec son filtre correspondant et avec une dose de café fraîchement moulu.
Effectuer ensuite l'opération 6 et répéter l'opération 7 de vérification pour toutes les doses variées.



10. ENTRETIEN



Les opérations d'entretien doivent être effectuées quand la machine est éteinte et froide et la fiche d'alimentation débranchée. Certaines opérations spécifiques ont besoin du fonctionnement de la machine.
Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'instrument métalliques ou abrasifs comme pailles de fer, brosses métalliques, aiguilles, etc. et de détergents génériques (alcool, solvants, etc.). Utiliser où cela sera nécessaire, des détergents spéciaux pour les machines à café pouvant être achetés dans les centres d'assistance technique spécialisés.

10.1. Quotidien

Utiliser un chiffon ou une éponge propres qui ne perdent pas de poils ou de fils (préférer la toile ou le coton).

- Nettoyer avec soin la structure en faisant attention à suivre le sens du satinage sur les parties inox.
- Nettoyer les lances vapeur et eau chaude, contrôler que les buses des nébulisateurs soient sans incrustations (au cas où ils auraient besoin d'être désincrustés, faire attention à ne pas déformer ou endommager le nébulisateur).
- Nettoyez les douches et les joints soucoupe des groupes de refoulement à l'aide de la brosse fournie
- Enlevez les porte-filtres de la machine, démontez les filtres et la molette de blocage du filtre ; à l'aide de la brosse, enlevez les incrustations de café et rincez-les sous l'eau chaude pour ôter les dépôts de gras.

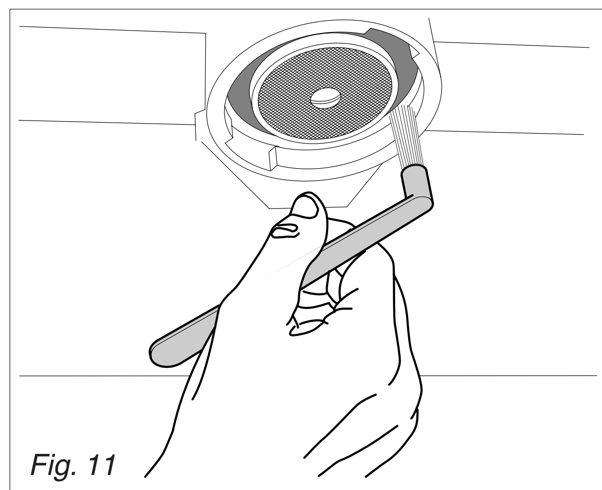


Fig. 11

Modèles S1 TANK



Opération à effectuer à machine éteinte et froide et avec la ligne du réseau débranchée.

- Enlever le couvercle du réservoir d'eau;
- Retirer le piège d'air **C** et l'adoucisseur **A** Fig.9;
- Extraire le réservoir , le vider et le nettoyer;
- Rincer abondamment le réservoir et le remettre dans la machine;
- Placer le piège d'air dans le guidage prévu à cet effet et l'adoucisseur sur le fond du réservoir en position horizontale;
- Remplir le réservoir avec de l'eau propre et enfin refermer avec le couvercle.



Si le piège d'air n'est pas à sa place la machine peut ne pas réchauffer et ne pas signaler correctement le manque d'eau éventuel dans le réservoir.

10.2. Hebdomadaire



Opération à effectuer avec la machine en état de marche et sous pression.

- Monter dans le porte-filtre le filtre sans-issue dont la machine est équipée, mettre une cuillère de poudre détergente pour machine à café, puis monter le porte-filtre dans le groupe à nettoyer.
- Actionner la commande de débit café du groupe pour environ 30 secondes.
- Arrêter et activer le débit plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau qui descend du tuyau d'évacuation du groupe soit propre.
- Démonter le porte-filtre, enlever le filtre sans-issue et introduire un filtre normal, remonter le porte-filtre sur le groupe et actionner plusieurs fois le débit pour rincer.
- Faire un café pour éliminer les saveurs désagréables.

Nettoyage filtres et douches
Opération à effectuer lorsque la machine est éteinte et froide.

- Préparer une solution composée de 4 sachets de détersif en poudre code 69000124 dissous dans un litre d'eau chaude, dans un récipient en inox, plastique ou verre **mais non en aluminium ou en fer**.
- Enlever les filtres et les plonger avec les porte-filtres dans la solution ainsi préparée en les laissant au moins 10/20 minutes (encore mieux une nuit entière).
- Après cela, les sortir du récipient et les rincer copieusement à l'eau courante.

Nettoyage de la cuve

- Enlever la grille d'appui des gobelets 1 *(fig. 12)* et la nettoyer.

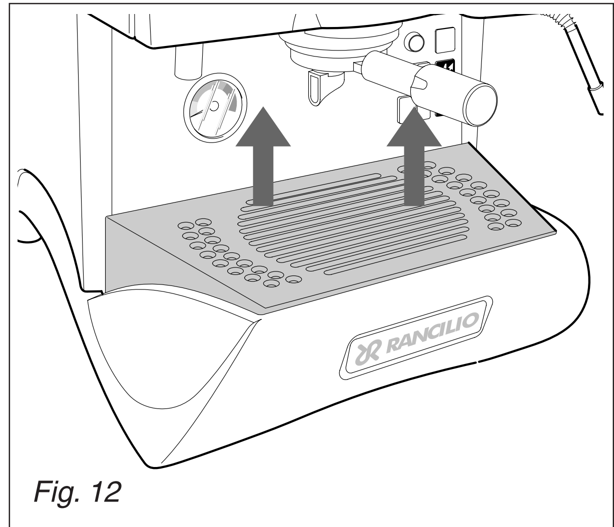


Fig. 12

- Contrôler et nettoyer aussi la cuvette d'évacuation *(Fig.13)* en enlevant les restes des fonds de café éventuellement présentes, à l'aide d'une petite cuillère.

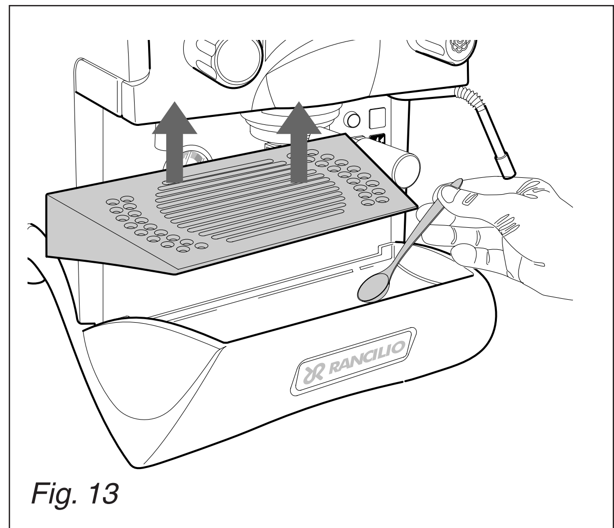


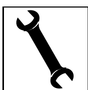
Fig. 13

10.3. Entretiens périodiques



Opérations à faire avec la machine en pression.

- Vidanger l'eau de la chaudière (quatre litres environ) en actionnant l'interrupteur de distribution d'eau chaude 5.
- Avant la réutilisation, attendre le rééquilibre thermique de la machine.



10.3.1. Remplacement eau dans la chaudière

Le remplacement doit être fait par le service technique d'assistance.

- Éteindre la machine et attendre qu'il n'y ait pas de pression à l'intérieur de la chaudière (manomètre avec index à “0”).
- Introduire un tuyau en caoutchouc (1) dans le raccord porte-caoutchouc (2) (Fig.14)
- Desserrer le raccord porte-caoutchouc (2).
- Laisser couler complètement l'eau, puis fermer le raccord (2) et enlever le tuyau en caoutchouc (1).
- Remplir à nouveau la chaudière (paragraphe 7.3.).

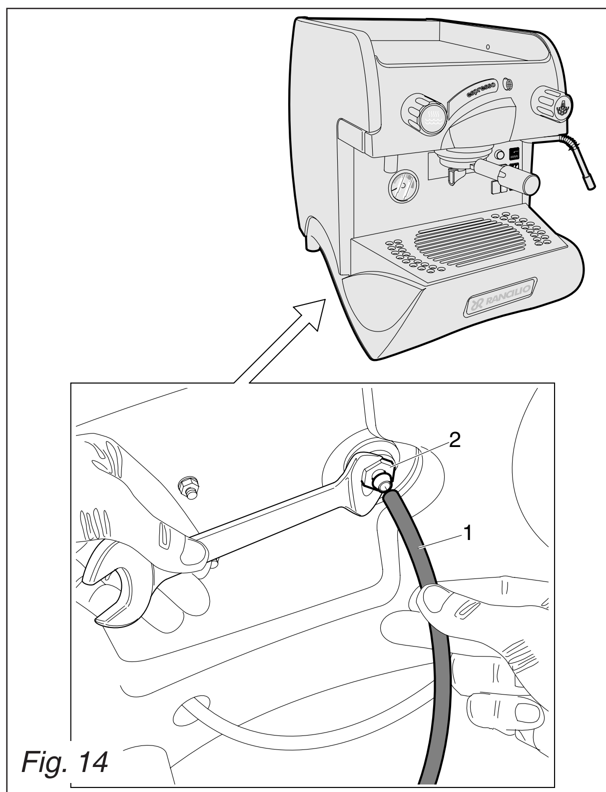


Fig. 14

10.3.2. Revivification de l'adoucisseur

Adoucisseur DP2 - DP4

Régénérer l'adoucisseur aux échéances prévues en se référant au tableau suivant:

DP2
nr.1 régénération par mois pour 500 cafés/jour;
nr.2 régénérations par mois (1 tous les 15 jours) pour 1000 cafés/jour.
DP4
nr.1 régénération par mois pour 1000 cafés/jour;
nr.2 régénérations par mois (1 tous les 15 jours) pour 2000 cafés/jour.
Ce tableau se réfère à une eau ayant une dureté de 25 degrés français.

Pour les modalités d'emploi, voir la documentation annexée à l'adoucisseur

Modèle S1 TANK



Opération à effectuer lorsque la machine est éteinte et froide et la prise d'alimentation électrique débranchée.

A effectuer après la consommation d'environ 15 litres d'eau (dureté moyenne de 35 degrés français) ou au moins une fois par semaine.

- Préparer la saumure dans un verre d'eau en ajoutant trois petites cuillérées de sel fin (bien dissoudre le sel dans l'eau).
- Vider le réservoir, voir point 10.2.
- Retirer l'adoucisseur 1 Fig.15 du tuyau en caoutchouc 2 et le renverser.

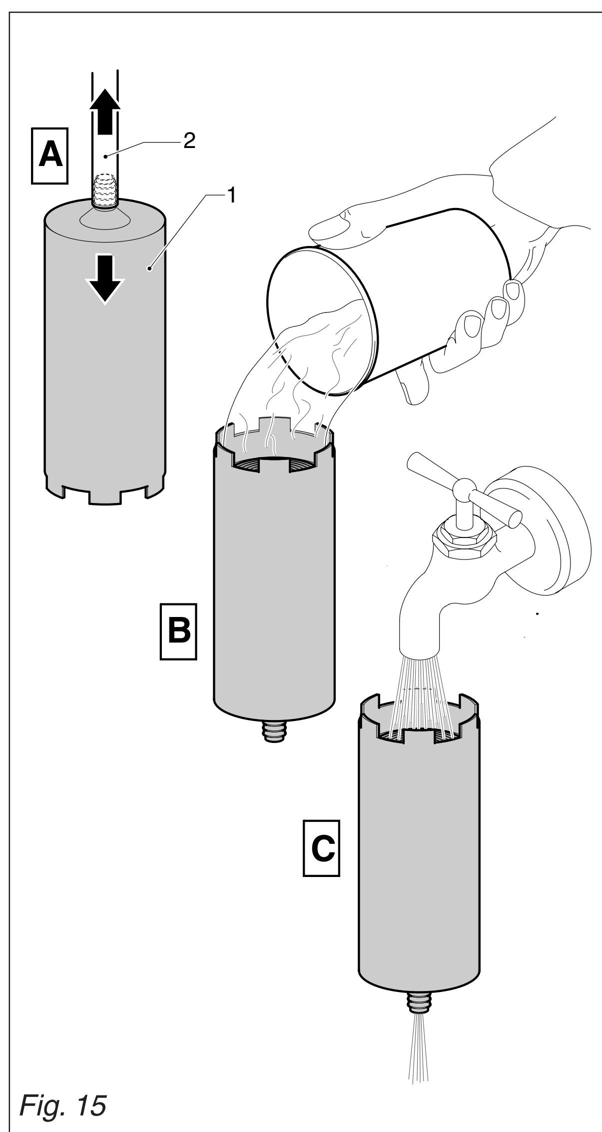


Fig. 15

- Verser la saumure sur le filtre en la laissant couler librement à travers les résines.

- Attendre environ cinq minutes puis mettre l'adoucisseur sous le robinet d'eau courante pour le rincer. Lorsque l'eau qui sort de l'adoucisseur n'est plus salée, la régénération est terminée et l'adoucisseur est prêt pour l'usage.

- Raccorder l'adoucisseur au tuyau et le placer sur le fond du réservoir en position horizontale.

- Après la régénération, il faut remettre en fonction la machine en suivant les opérations décrites au paragraphe 7.3.

11. MISE HORS DE SERVICE

A - Temporaire

- Effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien.

- Envelopper le câble électrique et le fixer à la machine avec un ruban adhésif.

- Couvrir la machine et la ranger dans un lieu sec, à l'abri des intempéries et dont l'accès est exclusivement réservé aux personnes autorisées (éviter de la laisser à la portée de mineurs ou de personnes incapables).

Pour les opérations de déconnexion des réseaux d'alimentation, s'adresser au personnel qualifié.

B - Définitive

- En plus des opérations de mise hors de service temporaire, il faut couper le câble d'alimentation, emballer la machine avec du carton, du polystyrène ou autre et la rendre au personnel spécialisé (élimination des déchets autorisée ou retrait des objets usagés).

12. INCONVENIENTS ET REMEDES



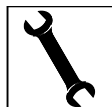
Opérations de contrôle qui peuvent être effectuées par l'utilisateur, la prise étant débranchée.
Pour tout autre type d'anomalie ou d'inconvénient, débrancher la fiche de courant, s'abstenir de toute intervention directe de réparation ou de vérification et s'adresser au service technique d'assistance qualifié.

A) La machine ne démarre pas:
- *Contrôler que la prise soit branchée;*
- *Contrôler qu'il y ait du courant dans le réseau d'alimentation et que le coupe-circuit ou l'interrupteur général soient branchés;*
- *Contrôler l'état de la prise et du câble d'alimentation, s'ils sont endommagés, les faire changer par un personnel qualifié.*

B) Présence d'eau sous la machine :
- *Contrôler que le dégorgement de la cuvette ne soit pas bouché.*

C) Débit lent:
- *Contrôler les conditions de propreté des filtres et des douches;*
- *Vérifier si le café moulu n'est pas trop fin.*

D) Débit vapeur irrégulier:
- *Contrôler que les buses de la lance ne soient pas bouchées.*



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Arbeitsgänge sind ausschließlich dem Installationstechniker vorbehalten



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Arbeitsgänge sind durch den Anwender auszuführen.

D DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

BEZEICHNUNG: **KAFFEEMASCHINEN SERIE EPOCA**

MODELLE: **E1 - S1 - S1 TANK**

VERSIONEN: **1 GRUPPE**

Das Schild auf dem EG-Konformitätserklärung entspricht dem Datenschild auf der Maschine.

Schema des Datenschildes:

1			
2		3	4
5			
6		7	8
9	10	11	
12		13	

1 Hersteller
2 Modell und Version
3 Spannung
4 CE Konformitätswarenzeichen (wo verlangt)
5 Seriennummer
6 Kesseldaten
7 Gesamtabsorption der Maschine
8 Schutzgrad
9 Motorleistung
10 Heizkörperleistung
11 Elektrischefrequenz
12 Konformitätszeichen
13 Herstellungsjahr

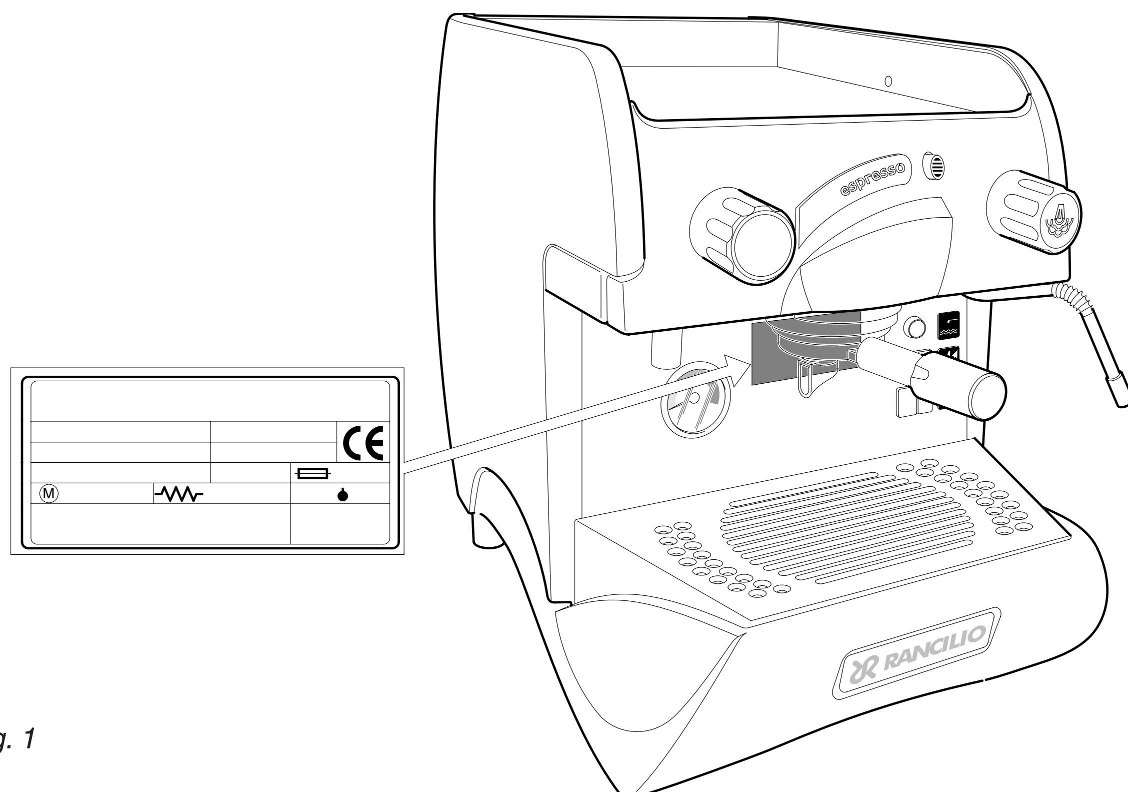


Fig. 1

Zeichen



Warnzeichen. Um Personen- oder Maschinenschäden zu verhindern, die Hinweise, auf die sich dieses Zeichen beziehen, unbedingt beachten.

Dieses Heft ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine und muß dem Benutzer ausgehändigt werden. Die darin enthaltenen Anweisungen sind genau zu beachten, da sie für die Sicherheit bei der Installation, beim Gebrauch und der Instandhaltung der Maschine von äußerster Wichtigkeit sind. Es wird empfohlen, dieses Heft zum weiteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren.

1.ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

- Die Verpackungselemente (Plastiksäcke, Schaumpolystyrol, Nägel, Kartons, usw.) dürfen Kindern nicht zugänglich gemacht werden, da sie eine potentielle Gefahr darstellen.

- Vor Anschluß der Maschine sich davon überzeugen, daß die auf dem Schild angegebenen Daten mit jenen des am Installationsort vorhandenen Versorgungs-netzes übereinstimmen.

- Vom Einsatz von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln wird abgeraten.

- Im Zweifelsfall die elektrische Anlage von einem Fachmann überprüfen lassen, welche den nachfolgend aufgeführten Sicherheitsvorschriften entsprechen muß:
  - Sicherheitserdung;
  - einen für den Leistungsbedarf angemessenen Kabeldurchmesser;
  - Leitungsschutzschalter.

- Die Maschine auf einer wasserabweisenden Oberfläche (Laminat, Stahl, Keramik), weit weg von Wärmequellen (Öfen, Herd, Kamin, usw.) und an einem Ort, an dem die Umgebungstemperatur nicht unter 5 °C abfallen kann, installieren. DIE MASCHINE IST FROSTEMPFINDLICH.

- Die Maschine nicht Witterungseinflüssen aussetzen und in feuchten Räumen wie Badezimmer installieren.

- Die Gitter zur Ansaugung und Verteilung nicht verstopfen und die Oberfläche zur Erwärmung der Kaffeetassen nicht mit Tüchern oder Anderem abdecken.

- Die verpackte Maschine muß an einem geschützten und trockenen Ort gelagert werden und die Umgebungstemperatur darf nicht unter +5°C fallen.Es sollten nicht mehr als drei verpackte Maschinen desselben Typs aufeinander gestellt werden und keine anderen schweren Kisten auf den Kartons gelagert werden.

- Im Notfall, wenn die Maschine Feuer fangen sollte, merkwürdige Geräusche von sich gibt oder sich überhitzen sollte, sofort den Netzstecker ziehen und Gas- und Wasserzufuhr abdrehen.

- Zum Austausch von defekten Teilen nur vom Hersteller genehmigte Ersatzteile verwenden. Dies gewährleistet Funktionstüchtigkeit ohne Störungen.



Eine nicht fachgerechte Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

2. BESCHREIBUNG DER MASCHINEN

Die Maschinen der Serie EPOCA wurden eigens zur Vorbereitung von Espresso-Kaffee und warmen Getränken entwickelt.
Das Funktionsprinzip, welches bei allen Maschinen gleich ist, besteht aus einer Verdrängerpumpe im Inneren der Maschine, die den Heizkessel, in dem das Wasser erwärmt wird, versorgt. Wenn die jeweiligen Drucktasten betätigt werden, wird das Wasser je nach Wunsch in Form von Wasser oder Dampf zu den Ausgabedüsen gepumpt.

Wird das Wasser direkt aus der Leitung entnommen, von der Pumpe unter Druck gesetzt und durch den Dampf, welcher vom Heizkessel erzeugt wird sogleich erwärmt oder aus einem eingebauten Tank, in dem sich ein Enthärter befindet, der die enthaltenen Kalziumsalze behandelt und das Wasser zu enthärtet.

Die Maschine besteht aus einer zentralen Einheit aus Stahl, an der die mechanischen und elektrischen Bestandteile befestigt werden. Die Struktur ist komplett von Verkleidungen Hergestellt aus lackiertem Polyurethan und Edelstahl.

Auf der Vorderseite der Maschine, von wo aus die Maschine bedient wird, befinden sich die Bedienungstasten, die Kontrollvorrichtungen und die Ausgabedüsen.
Über der Maschine befindet sich eine Ablage, die zum Erwärmen der Kaffeetassen dient.

2.1. Eigenschaften und Zusammensetzung der Maschinen

mod. E1

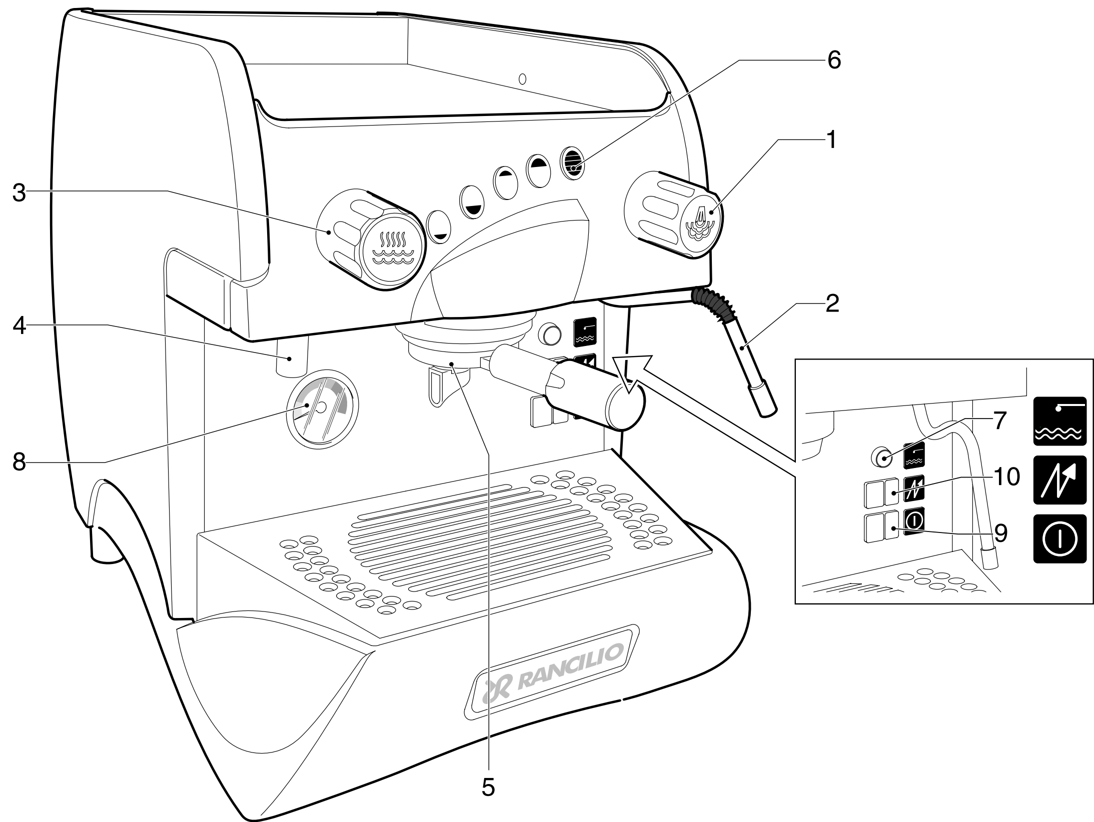


Fig. 2

mod. S1

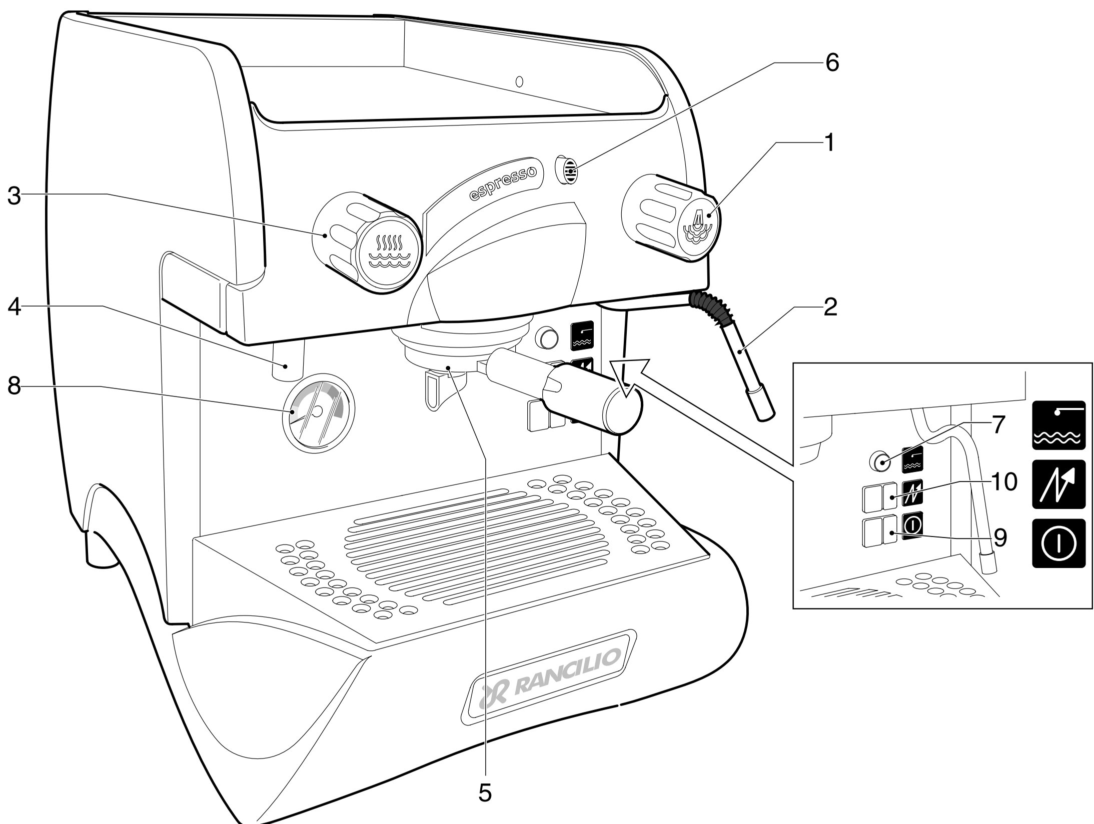


Fig. 3

mod. S1 TANK

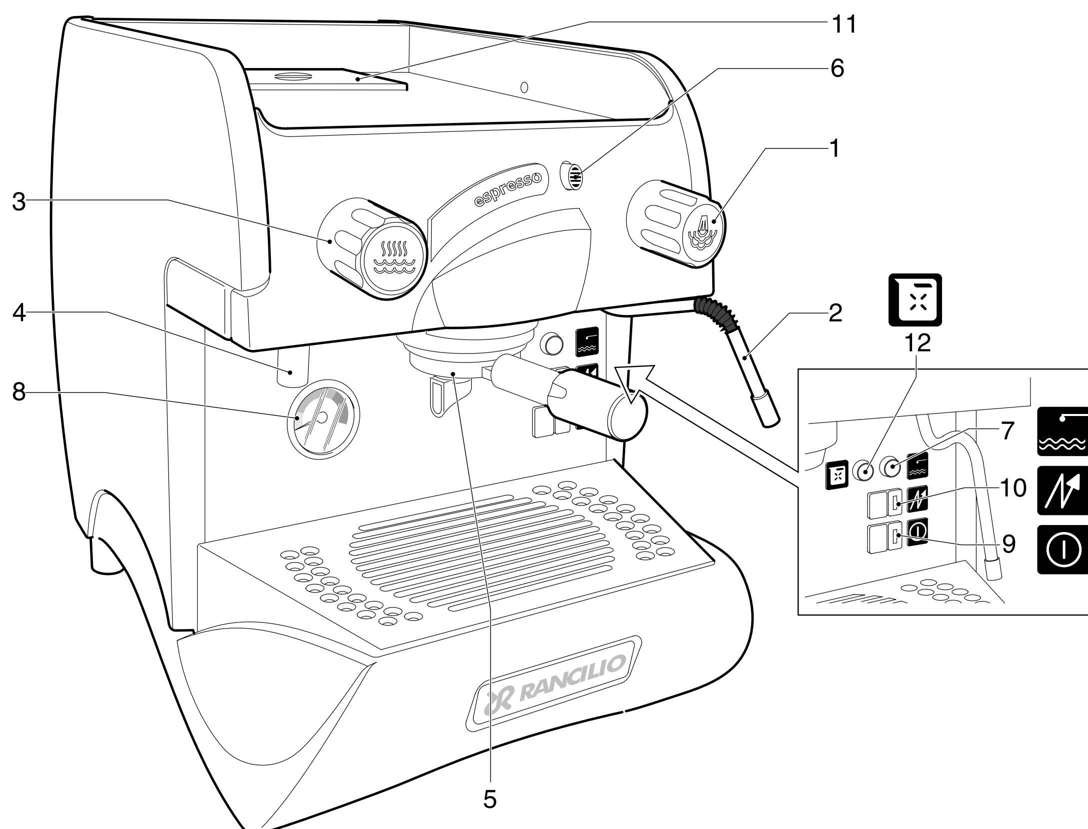


Fig. 4

	A	B	C	D	E
E1	-	ok	1	1	1
S1	ok	-	1	1	1
S1 TANK	ok	-	1	1	1

Legende der Symbole:

A Halbautomatischer Betrieb; ein- und ausschalten der manuellen Brühung.
B Automatischer Betrieb; elektronische Kontrolle der Ausgabemenge von Kaffee.
C Anzahl der Brühgruppen für Kaffee.
D Anzahl der Dampfauslauflanzen.
E Anzahl der Heißwasserauslauflanzen.

1 Dampfhahn
2 Dampfauslauflanze
3 Hahn zur Heißwasserausgabe
4 Heißwasserlanze
5 Brühgruppe Kaffee
6 Schalter zur Kaffeeausgabe
7 Kontrolllampe Wasser im Heizkessel
8 Manometer
9 Hauptschalter und Kontrollampe für eingeschalteten Schalter
10 Schalter und Anzeigelampe des Kesselheizkörpers.
11 Wasserbehälter
12 Meldeleuchte-Kein Wasser im Tankbehälter

2.2. Maschinenzubehör

	MOD. E1-S1	MOD. S1 TANK
Filterträger 1 dosis	1	1
Filterträger 2 dosis	1	1
Filter	2	2
Scheibe für die Reinigung	1	1
Zuflußrohr 1 Meter	1	-
Zuflußrohr 1,5 Meter	1	-
Abflußrohr 1,5 Meter	1	-
Verbindungsstücke	1	1
Dos.und Andrücker	1	1
Gebrauchsanweisung	1	1
Burste	1	1

2.3. Elektrische Sicherheten

Die Maschinen sind mit folgenden Schutzvorrichtungen ausgestattet:

- Die Teile der Maschine, die heiß werden können und der Dampf- und Heißwassererzeuger sind von einer Schutzverkleidung umgeben;
- Die Arbeitsfläche hat eine Gitter mit einem darunterliegenden Behälter zum Auffangen der Flüssigkeiten;
- Überlaufventil auf der hydraulischen Anlage und Überdruckventil auf dem Heizkessel gegen einen eventuellen Überdruck;
- Rückschlagventil auf der hydraulischen Anlage um eine eventuellen Rückführung in die Zufuhrnetz zu vermeiden.

2.4. Elektrische Schutzvorrichtungen

Die Maschinen sind mit folgenden elektrischeb Schutzvorrichtungen ausgestattet:

- Die Drucktasten der Tastatur E1 funktionieren mit Niederspannung 5 Volt;
- Überhitzungsschutz für den Motor der Pumpe;
- Schutzschalter für die Widerstände.

2.5. Geräuschpegel

Während dem Betrieb der Maschine wird normalerweise der Geräuschpegel von 70dB(A) nicht überschritten.

2.6. Vibrationen

Die Maschinen sind auf der Unterseite mit schwingungsdämpfenden Gummifüßen ausgerüstet. Bei normalen Arbeitsbedingungen erzeugen die Maschinen keine schädlichen Vibrationen für Bediener und Umwelt.

3. TECHNISCHE DATEN

3.1. Außenmaße und Gewicht

	MOD. E1-S1	MOD. S1 TANK
A mm	385	385
B mm	355	355
C mm	565	565
D mm	400	400
H mm	485	485
Kesselkapazität lt.	3,9	3,9
Wasserbehälter lt	-	2
Gewicht Maschine kg	35	28
Wassereingang	3/8"	-
Abfluß Ømm	30	-
Verpackung		
Volumen m^3	0,196	0,196
Ausmaß LxPxH mm	495x690x575	495x690x575
Bruttogewicht kg	40	33

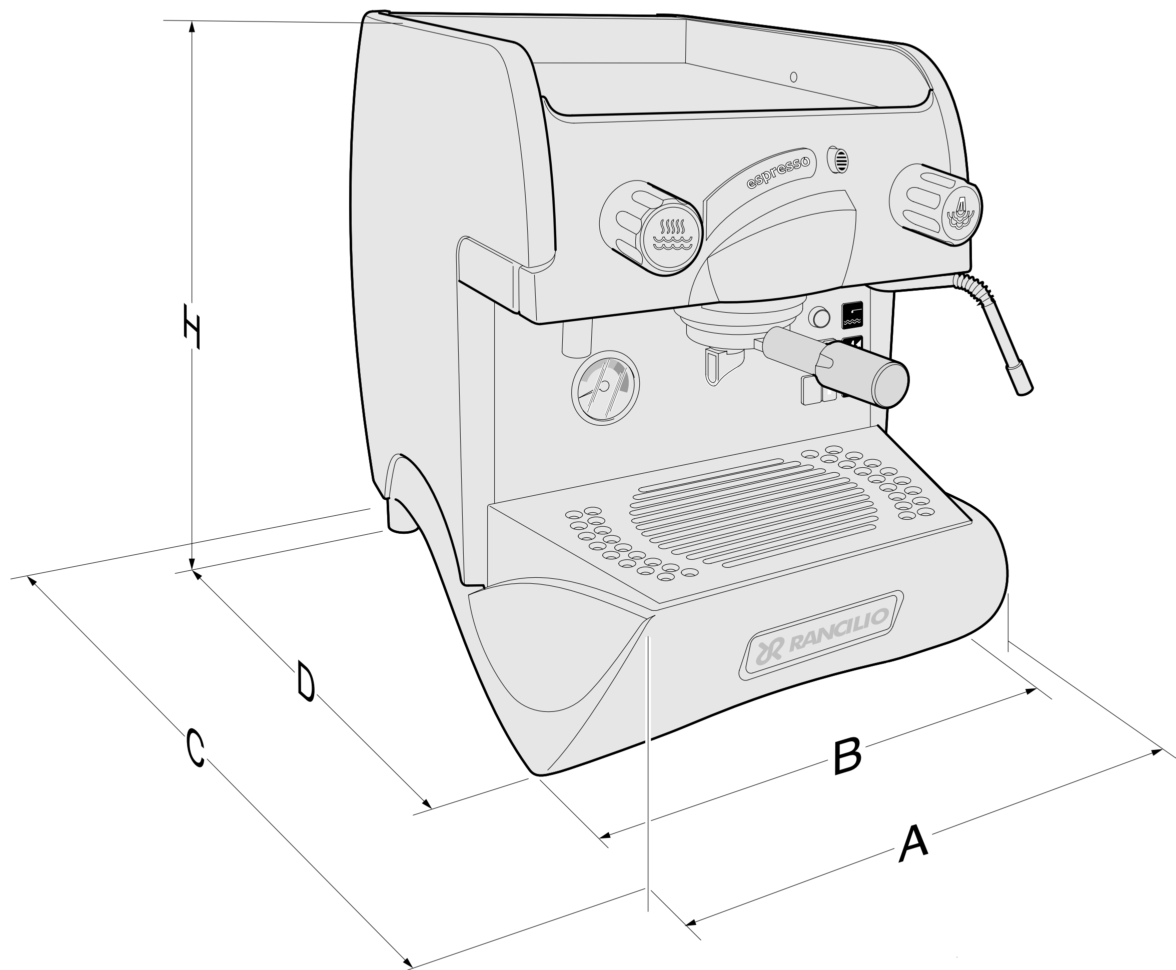


Fig. 5



Zum Anschluß der Maschine die Angaben des Datenschildes auf der Maschine beachten Abb. 1.

4. GEBRAUCH

Die Maschinen sind eigens zur Vorbereitung von Espresso-Kaffee und warmen Getränken (Tee, Capuccino, usw. ..) entwickelt und hergestellt worden. Jeder andere Einsatz ist ungeeignet und demnach gefährlich.



Der Hersteller übernimmt für eventuelle Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unvernünftigen Gebrauch hervorgerufen worden sind, keinerlei Verantwortung.

Der Benutzer sollte für den Gebrauch und die Wartung immer den Anweisungen dieser Gebrauchsanweisung folgen.Bei Zweifeln oder Störungen, die Maschine sofort ausschalten, nicht versuchen den Schaden selbst zu beheben und sich direkt an ausgebildetes Fachpersonal wenden.

Der Benutzer darf nicht:

- die Ausgabefilter und andere heiße Stellen mit den Händen anfassen;
- Flüssigkeitsbehälter auf die Maschine stellen;
- die Hände während des Gebrauchs unter die Ausgabefilter halten;
- die Maschine mit eingestöpseltem Netzstecker reparieren oder transportieren;
- die Maschine mit einem direkten Wasser- oder Druckstrahl reinigen;
- die Maschine ganz oder teilweise ins Wasser tauchen;
- die Maschine betätigen, wenn das Speisekabel defekt ist;
- die Maschine mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- die Maschine in Anwesenheit von Kindern betätigen;
- Kindern oder unbefähigten Personen den Gebrauch der Maschine erlauben;
- die Gitter zur Ansaugung oder Verteilung der Wärme mit Tüchern oder anderem verstopfen;
- Maschine zu benützen, wenn diese ausserhalb des Ausgabebereiches nass oder sehr feucht ist.

4.1. Unzweckmäßiger Gebrauch

Die Maschine darf nur für den Gebrauch eingesetzt werden, für den sie ausdrücklich entworfen worden ist. In den Filterträger nur gemahlenen Kaffee füllen, da dieser sonst beschädigt werden könnte.



Der Hersteller übernimmt für eventuelle Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unvernünftigen Gebrauch durch nicht informierte Bediener hervorgerufen worden sind, keinerlei Verantwortung.

5. TRANSPORT

5.1. Verpackung

Die Maschine wird in einer einzigen Verpackung aus robustem Karton mit internen Verstärkungseinlagen geliefert.

Auf der Verpackung befinden sich die üblichen Symbole, die während des Transports und der Lagerung des Kartons beachtet werden müssen.



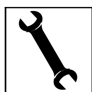
Während des Transports den Karton immer in vertikaler Position belassen, nicht umkehren oder auf die Seite legen.
Den Karton mit Vorsicht handhaben, Stöße und Wettereinflüsse vermeiden.

5.2. Kontrolle am Maschinenempfang

Kontrollieren Sie, daß die erhaltene Maschine mit der auf den Lieferdokumenten angegebenen Maschine und eventuellem Zubehör übereinstimmt.
Überprüfen Sie, daß die Maschine während des Transports unbeschädigt geblieben ist. Andernfalls setzen Sie sich umgehend mit dem Spediteur oder unserem Kundendienstbüro in Verbindung.



Die Verpackungselemente (Plastiksäcke, Schaumpolystyrol, Nagel, Kartons, usw.) dürfen Kindern nicht zugänglich gemacht werden, da sie eine potentielle Gefahr darstellen.Der Umwelt zuliebe bitte kein Verpackungselemente in der Natur liegenlassen und diese ordnungsgemäß entsorgen.



6. INSTALLATION

Maschinen sind mit höhenverstellbaren Füsschen ausgestattet (nur an den vorderen).
Die Auflagefläche muss eben, trocken, glatt, robust, stabil und entsprechend hoch sein, damit der Warmhalter für die Tassen mindestens 150 cm über dem Boden liegt. Die Maschine darf nicht mit Wasserstrahlen gereinigt werden und auch nicht an einem Platz aufgestellt werden, an dem mit Wasserstrahlen gearbeitet wird.
Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich mindestens +1°C und höchstens +32°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 70% überschreitet.

Es ist nicht notwendig die Maschine zu befestigen noch andere Maßnahmen zur Einschränkung der Vibrationen zu treffen.

Es ist ratsam um die Maschine genug Freiraum zur einfacheren Bedienung und für Wartungsarbeiten zu belassen.

Wenn die Maschine naß oder feucht sein sollte, diese nicht aufstellen und in Betrieb nehmen bis diese nicht vollständig getrocknet ist. Vor Inbetriebnahme ist es jedoch notwendig, die Maschine von einer Kundendienststelle auf eventuelle Schäden an elektrischen Bestandteilen überprüfen zu lassen.

In der Nähe der Maschine einen Platz für die Dosierkaffeemühle vorsehen (siehe entsprechende Dokumentation).
Normalerweise sind die Maschinen mit einem Wasserenthärter des Typs DP2 oder DP4 ausgestattet, welcher durch den Installateur gemäß den gültigen Vorschriften angeschlossen werden muß. Bei Montage eines anderen Wasserenthärters, beachten Sie die Dokumentation des gewählten Produkts.Lassen Sie sich durch den Installateur auch eine Schublade für das verbrauchte Kaffeepulver installieren.



6.1. Anschlüsse, die durch den Kunden vorgesehen werden müssen



Die elektrischen Anschlüsse müssen unter voller Einhaltung aller regionalen, staatlichen oder lokalen Vorschriften ausschliesslich von Fachpersonal vorgenommen werden.

6.1.1. Wasseranschluß (Mod. E1 - S1) Abb.6

Die Anschlüsse müssen in der Nähe der Maschine vorgesehen werden.

- Das Wasserabflußrohr 1 muß einen minimalen inneren Durchmesser von 30 mm aufweisen und mit einem kontrollierbarem Siphon haben.
- Das Wasserzufuhrrohr 2 muß mit einem 3/8“ G Abstellhahn und einem Rücklaufventil ausgestattet sein.

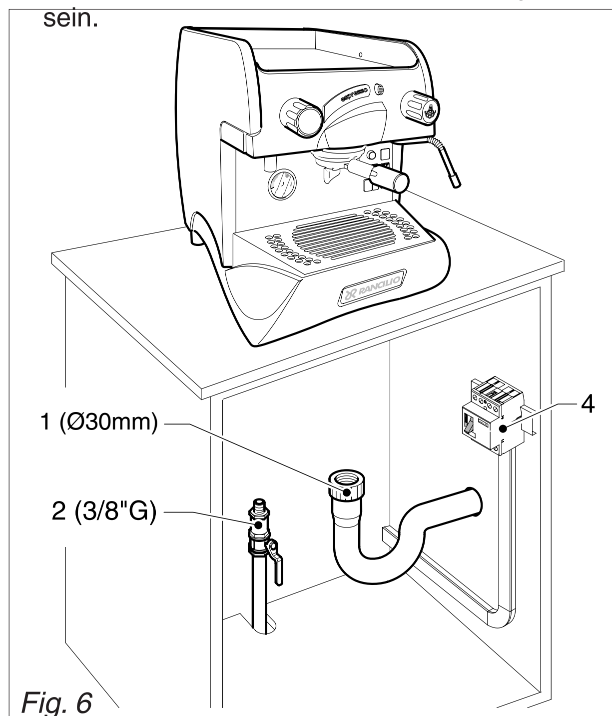
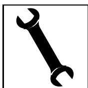


Fig. 6



6.1.2. Elektrischer Anschluß

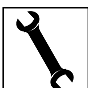
Die Maschine wird vorgeschriftsmässig nach den Elektronormen anschlussbereit geliefert.
Bevor die Maschine an das Stromnetz geschlossen wird, überprüfen Sie, dass die Daten auf dem Kennschild (*Bild 1*) mit denen des Netzanschluss übereinstimmen.
Das elektrische Stromkabel muss direkt an einen vorhandenen normengerechten Schalter geschlossen werden. Kontrollieren Sie, dass ein leistungsstarker und den Normen entsprechender Erdleiter vorhanden ist.
Die Erdverbindung und falls vorgesehen der Entladungsschutz müssen ebenfalls den Normen entsprechen.
Für das Stromnetz muss ein normengerechtes Kabel mit Schutzleiter (Erdung) verwendet werden.
Bei Drehstrom-Speisung muss ein Fünfleiter-Kabel (Dreiphasen + Sternpunkt + Erde) verwendet werden.
Bei Einphasen-Speisung ein Dreileiter-Kabel (Phase + Sternpunkt + Erde).

In beiden Fällen muss wie auf dem Maschinenschild steht (*Bild 1*), vor dem Stromkabel ein automatischer Fehlerstrom-Schutzschalter 4 (*Bild 6*) komplett mit Magnetauslösern vorgesehen sein. Die Kontakte müssen mindestens eine Öffnung von 3 mm oder mehr und einen Fehlstromschutz haben.
Wichtig ist, dass jede Maschine mit den entsprechenden Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet ist.

ACHTUNG



Sollte das Stromkabel beschädigt sein, müssen die Baufirma oder deren Technischer Wartungsdienst oder auf jedem Fall ein Fachelektriker dieses unverzüglich auswechseln, damit jedes Risiko ausgeschlossen wird.



6.2. Vorbereitungsarbeiten

V.A. VENTIL EINSETZUNZ

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUTECHNIKER
Das V.A. Ventil ist auf der oberen Seite des Kessels installiert.
Bei der Aufstellung nehmen Sie den Federkeil zum Klemmer "A" heraus und beobachten Sie dass, der Zapfer des Zapfer des Ventiles frei fliesst.
Diese Operation ist sehr wichtig, um eine korrekten Arbaeitsweise des Ventiles zu gewaehrleisten.

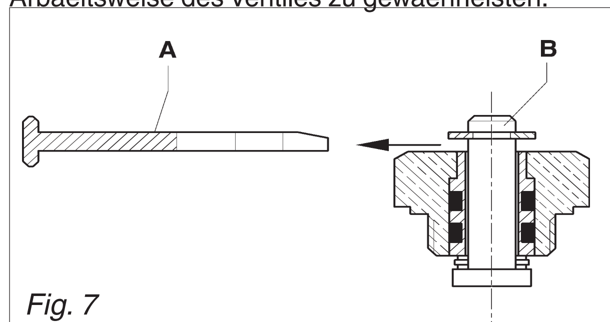
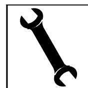


Fig. 7



6.3. Anschluss

- Das Gerät auf der dafür vorgesehenen horizontalen Oberfläche installieren.

Bevor die jeweiligen Anschlüsse vorgenommen werden, die Rohre der Wasserversorgung reinigen:

- Den Wasserhahn des Versorgungsnetzes öffnen und das Wasser einige Minuten lang fließen lassen.
- Die Rohre für Wasserzufuhr- und -abfluß anschließen.
- Den Stecker in die Steckdose stecken.

Die Wasserrohre der Maschine gut spülen:

- Den Wasserhahn des Versorgungsnetzes ganz öffnen;
- Hauptschalter 1 betätigen; abwarten, daß sich der Boiler bis zum eingestellten Füllstand füllt.
- Hauptschalter 2 betätigen, um die Erwärmung des Wassers im Boiler zu starten.
- Alle Baugruppen so betätigen, daß über etwa eine Minute Wasser abgelassen wird; den Vorgang noch zweimal wiederholen.
- Etwa eine Minute lang Dampf über die Dampflanzen ausströmen lassen.
- Etwa eine Minute lang warmes Wasser ablassen; den Vorgang noch zweimal wiederholen.
- Die Schalter 1 und 2 ausschalten.
- Das im Boiler enthaltene Wasser entleeren. Siehe Punkt 10.3



ACHTUNG
Wird die Maschine über mehr als 24 Stunden nicht benutzt, vor dem Beginn der Arbeiten eine Spülung der inneren Bauteile vornehmen und die vorstehend beschriebenen Arbeitsgänge wiederholen.



VORSICHT
Um uebermaessigen Abfallen des Drucks im Kessel zu vermeiden, ist eine Duese im Anschluss der Elektroventil von Leistung des Kessels eingesetzt gewesen.
Falls waehrend der Anlage das Ansprechen der Sicherheitfunktion ereignet sich, (bei Blinken des bestaendigen Abgabedrueckknopfes) muessen Sie die Elektronik, ausschaltend und wiedereinschaltend die Maschine, annulieren.

7. FUNKTION

7.1. Bedienung Abb.8

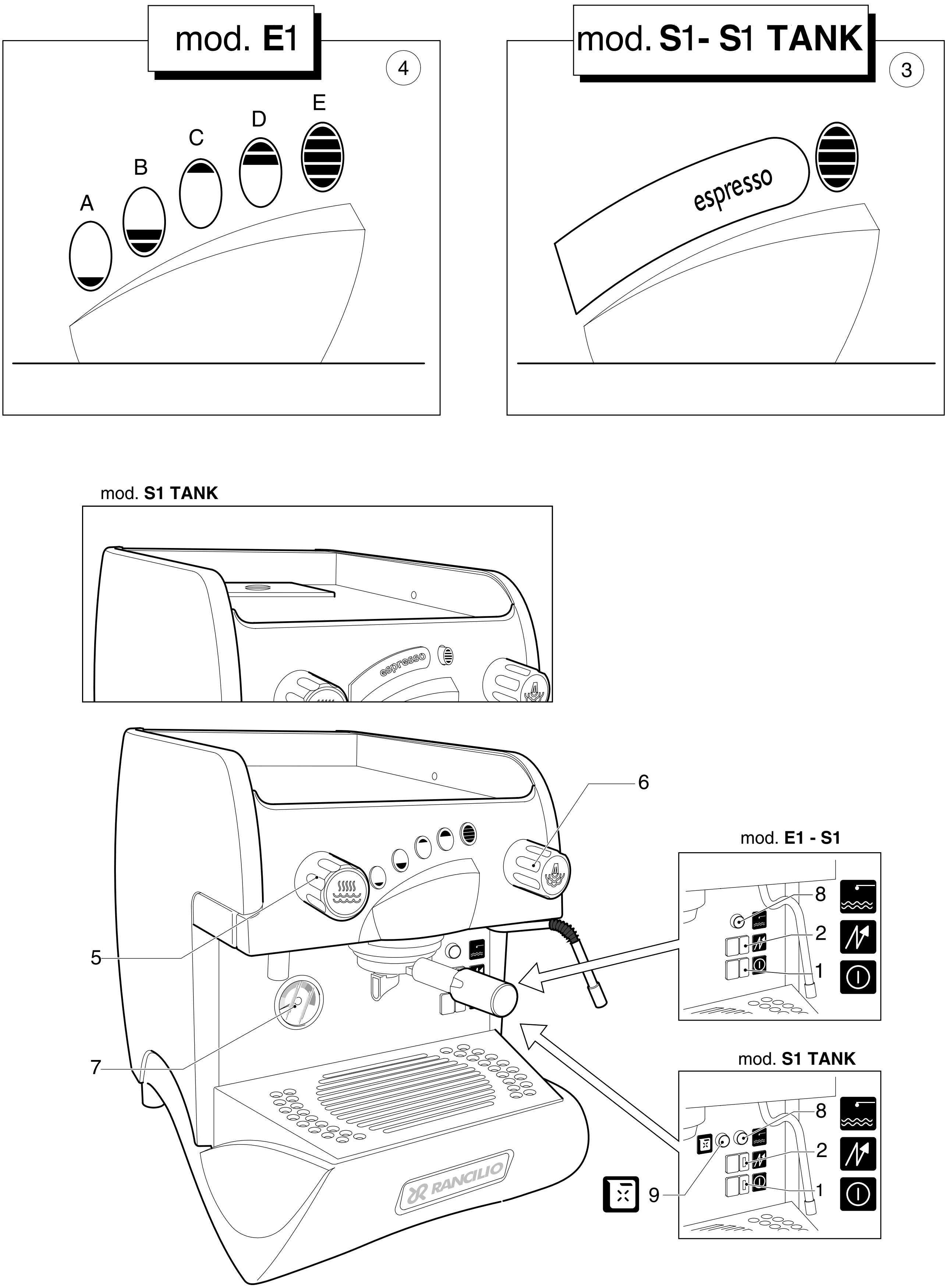


Fig. 8

1 Hauptschalter.
Wählschalter mit 2 Positionen mit Kontrollampe durch das Einschalten, die Kontrollampe leuchtet, wird die Maschine mit Strom versorgt (mit Ausnahme des Boilers) und die Befüllpumpe des Boilers ein.

2 Schalter für Brühkesselwiderstand.
Wählschalter mit 2 Positionen mit Kontrollampe Bei Betätigung des Schalters, schaltet sich Led ein und es erfolgt auch Stromzufuhr zum Widerstand (für Brühkesselwasser).

3 Kaffee-Ausgabetasten (mod. S1 - S1 TANK)
Bei Betätigen der Taste, wird die stufenlose Kaffeeausgabe aktiviert und der Led leuchtet auf. Bei neuerlicher Betätigung bricht die Ausgabe ab und der Led schaltet sich aus.

4 Elektronische Tastatur für die Kaffeeausgabe. (mod. E1). 5 Tasten mit Kontrollampe:

A Eine die Taste drücken, die Kontrollampe leuchtet auf, die Taste wieder loslassen; es wird ein Espresso zubereitet.Die Kontrollampe erlischt wenn der Vorgang beendet ist.

B Eine die Taste drücken, die Kontrollampe leuchtet auf, die Taste wieder loslassen; es wird ein Kaffee zubereitet. Die Kontrollampe erlischt wenn der Vorgang beendet ist.

C Eine die Taste drücken, die Kontrollampe leuchtet auf, die Taste wieder loslassen; es werden zwei Espresso aus demselben Gruppe zubereitet.Die Kontrollampe erlischt wenn der Vorgang beendet ist.

D Eine die Taste drücken, die Kontrollampe leuchtet auf, die Taste wieder loslassen; es werden zwei Kaffees aus demselben Gruppe zubereitet.Die Kontrollampe erlischt wenn der Vorgang beendet ist.

E Eine die Taste drücken, die Kontrollampe leuchtet auf, die Taste wieder loslassen; die Dauerbrühung wird aktiviert. Eine die Taste drücken, die Kontrollampe erlischt, die Taste wieder loslassen; die Dauerbrühung wird unterbrochen.

Um eine Dosierung, welche mit den Tasten A-B-C-D gestartet wurde, zu unterbrechen, die Taste E solange drücken, bis die entsprechende Kontrollampe erlischt.

5 Heisswasserhahn
Absperrhahn: zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn und zum Schließen im Uhrzeigersinn drehen.

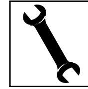
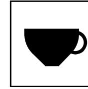
6 Dampfhahn.
Absperrhahn: zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn und zum Schließen im Uhrzeigersinn drehen.

7.2. Kontrollinstrumente Abb.8

7 Manometer mit einer beweglichen Nadel auf einem Quadranten mit einer Rundskala und farbigen Anzeigefeldern.
Visuelle Kontrolle des Drucks im Heizkessel .

8 Kontrolllampe Wasser im Heizkessel

9 Kontrolllampe Wasser im Tank (Mod.S1 TANK)

7.3. Inbetriebnahme

Modelle S1

- Den Wasserzufuhrhahn 2 Abb.6 öffnen;
- Den Hauptschalter 1 und einschalten.
  Die Pumpe zum Auffüllen des Kessels wird aktiviert
  Orange Kontrolllampe (8) eingeschaltet
- Nach dem Erreichen des Wasserstands hält die Pumpe an, die Kontrolllampe schaltet sich aus der Widerstandsschalter 2 einschalten und das Wasser im Heizkessel wird erhitzt; dann die Brühgruppe betätigen, bis Wasser herausläuft.
- Abwarten bis der richtige Betriebsdruck erreicht wird, d.h. wenn die Nadel des Manometers 7 sich auf dem grünen Feld befindet und die Maschine ihr thermisches Gleichgewicht erreicht hat.

Modelle E1

- Den Wasserzufuhrhahn 2 Abb.6 öffnen;
- Den Hauptschalter 1 und den Widerstandsschalter 2 einschalten.
  Die Pumpe zum Auffüllen des Kessels wird aktiviert Orange Kontrolllampe (8) eingeschaltet
- Nur wenn der Pegelstand erreicht ist (Orange Kontrolllampe (8) eingeschaltet), werden die Widerstände für die Erhitzung des Wassers im Kessel versorgt; dann die Brühgruppe betätigen, bis Wasser herausläuft.
- Während der Erhitzungsphase schalten sich die Leuchtdioden, bis zum Erreichen des Betriebsdrucks, sequenziell von links nach rechts ein.
  Beim können Dosiereinstellungen nur vorgenommen werden, wenn der Betriebsdruck erreicht ist,

Modell S1 TANK mit autonomem Tank

- Den Deckel zum Wasserbehälter öffnen und überprüfen, ob der Wasserenthärter **A** am Ende des im Behälter befindlichen Schlauchs **B** angebracht ist;
- Überprüfen, daß sich die Luftfalle **C** am richtigen Ort befindet;



Wenn sich die Luftfalle nicht an der richtigen Stelle befindet, kann sich die Maschine nicht aufheizen und einen eventuellen Wasser-mangel im Behälter nicht richtig anzeigen.

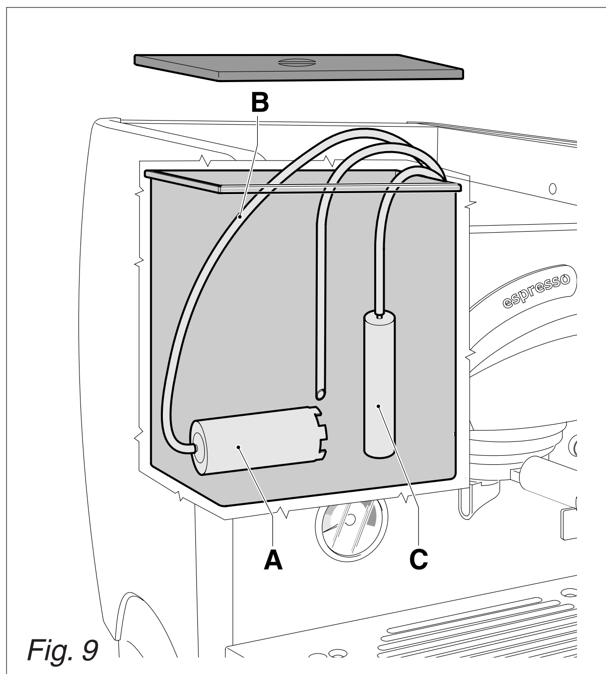


Fig. 9

- Zwei Liter Wasser in den Behälter einfüllen und den Deckel wieder schließen; die Kontrolllampe beachten (9 - Abb.8).

- Den Hauptschalter 1 einschalten; der Heizkessel wird gefüllt Widerstandsschalter 2 einschalten und das Heizelement beginnt das Wasser zu erwärmen.
  Ist der Heizkessel gefüllt beginnt das Aufheizen; dann die Brühgruppe betätigen, bis Wasser herausläuft.

- Abwarten bis der richtige Betriebsdruck erreicht wird, d.h. wenn die Nadel des Manometers 7 Abb. 8 sich auf dem grünen Feld befindet und die Maschine ihr thermisches Gleichgewicht erreicht hat.



8. GEBRAUCH

Alle Maschinen sind mit einem Tassenwärmer ausgestattet, auf dem die Tassen gelagert und vorgewärmt werden.
Gut vorgewärmte Tassen sind die beste Gewähr für einen warmen und cremigen Kaffee.

8.1. Zubereitung von Kaffee

- Den Filterträger von der Brühgruppe aushaken und auf die betreffende Schublade klopfen, um die Kaffeesätze aus dem Filter zu entleeren (aufpassen, daß der Filter nicht beschädigt wird);
- Je nach Bedarf einen Filter für 1 oder 2 Kaffees verwenden;
- Den Filter mit der vorgesehenen gemahlenen Kaffeemenge füllen und mit dem Stampfer glattdrücken;
- Eventuell zurückgebliebenes Kaffeepulver vom Filterrand entfernen;



Auf dem Filterrand zurückgebliebenes Kaffeepulver beeinträchtigt das perfekte Schließen zwischen Dichtung und Filter und kann zu Wasser- oder Kaffeesatz- verlust führen.

- Den Filterträger in der Brühgruppe fest einhaken;
- Die Tassen unter die Auslauftüllen stellen und die Ausgabe über die Tasten 3 oder 4, je nach Modell, Abb.8 aktivieren;
- Nach Beendigung der Kaffeebrühung muß der Filterträger bis zur neuen Betätigung an der Brühgruppe angeschlossen bleiben.



Während der Ausgabe besonders auf die warmen Bestandteile der Maschine, wie Brühgruppen, Heißwasser- und Dampfauslau-flanzen achten.Um Verletzungen zu vermeiden , nie die Hände unter den Brühgruppen und Lanzen lassen, wenn die Maschine in Betrieb ist.

8.2. Zubereitung von Cappuccino Abb.10

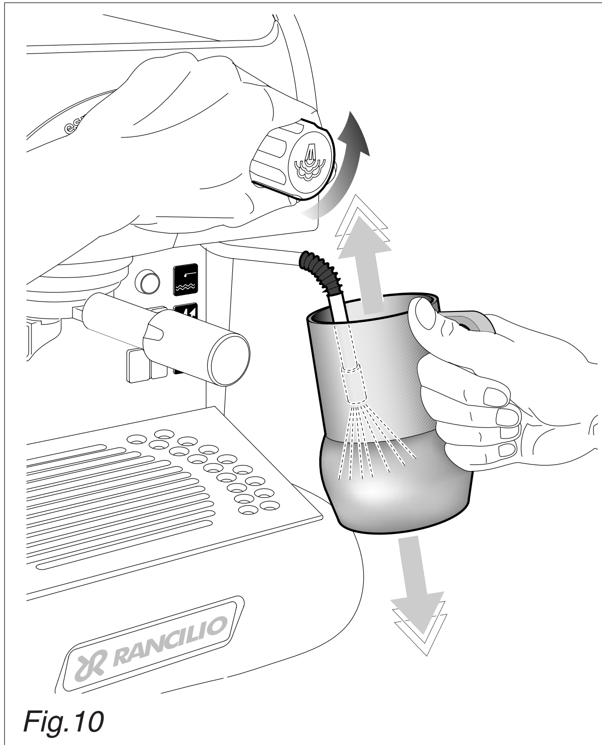


Fig.10

- Mit Espresso-Kaffee eine Tasse Cappuccino zubereiten.

- Verwenden Sie einen hohes und schmales Gefäß und füllen Sie es bis zur Hälfte mit Milch;

- Das Gefäß unter die Lanze halten und zwar so, daß die Spritzdüse den Gefäßboden berührt;

- Den Dampfhahn (6 - Abb.8) öffnen und das Gefäß niedriger halten und so neigen, daß sich die Spritzdüse direkt unter der Milchoberfläche befindet.

- Nun das Gefäß fortwährend nach oben und unten bewegen, so daß die Spritzdüse abwechselnd von der Oberfläche in die Milch eintaucht. Diese Bewegung einige Sekunden lang wiederholten bis die Milch gut schäumt;

- Den Aufschäumhahn schließen und Milch in die Tasse geben.



Nach Beendigung die Auslauflanze mit einem sauberen Schwamm oder Tuch reinigen um das Antrocknen von Milchresten zu vermeiden. Vorsicht, die Lanze ist heiß und kann Verbrennungen verursachen.

8.3. Zubereitung von warmen Getränken

- Die Dampfauslauflanze in das zu erwärmende Getränk eintauchen;

- Den Dampfhahn 6 Abb.8 stufenweise öffnen; der brodelnde Dampf erwärmt die Flüssigkeit und bringt sie auf die gewünschte Temperatur;

- Dem Dampfhahn schließen, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.



Nach Beendigung die Auslauflanze mit einem sauberen Schwamm oder Tuch reinigen um das Antrocknen von Milchresten zu vermeiden. Vorsicht, die Lanze ist heiß und kann Verbrennungen verursachen.

8.4. Zubereitung von Tee, Kamillentee, usw. .

- Das Gefäß unter die Wasserauslauflanze halten, Den Hahn öffnen Wasser 5. Wenn die gewünschte Wassermenge erreicht ist, Dem Hahn schließen.

- Das gewünschte Produkt hinzufügen.

Bei enthärtetem Wasser erhalten die Getränke gewöhnlich eine dunklere Färbung; wünscht man eine hellere Färbung, frisches nicht enthärtetes Wasser vom Wassernetz entnehmen und dies wie unter Punkt 8.3. beschrieben erwärmen.

9. EINSTELLUNGEN UND ABMESSEN DER DOSIERUNGEN(bei den dafür vorgesehenen Modellen)

9.1. Modelle E1

Bei den Modellen E1 kann die Kaffee-menge eingestellt werden.

9.1.1. Dosiereinstellungen

Die Kaffeedosierungen werden auf den Gruppentastaturen eingestellt, wenn der Betriebsdruck der Maschine erreicht ist.

1 Die Taste E der Tastatur ungefähr 8-10 Sekunden gedrückt halten bis die Heißwasserausgabe der Brühgruppe beendet ist und die Kontrollampe für die Dauerausgabe anfängt zu blinken;

2 Für eine genaue Einstellung der Kaffeemenge, müssen 1 oder 2 Kaffee vorbereitet werden;

3 Den Filterträger (mit dem gemahlenen Kaffee) unter die linke Brühgruppe stellen und die Tasse unter das Kaffeeauslaufrohr;

4 Die gewünschte Taste drücken (z.B. Taste A für eine kleine Tasse);

5 Wenn die gewünschte Kaffeemenge ausgegeben ist, die Stop-Taste E drücken. Die Ausgabe wird unterbrochen und der Mikroprozessor speichert die gewählte Dosis;

6 Erneut die Taste E betätigen, die Kontrollampe erlischt und die Maschine wird die gewählte Dosis in ihrem Speicher beibehalten;

7 Die korrekte Programmierung durch die Vorbereitung eines Kaffees überprüfen.

Wenn noch weitere Dosen (B-C-D) abgeändert werden müssen, bei Punkt 5 angekommen, die Vorgänge 3-4-5 für jede Dosis jeweils wiederholen, wobei immer ein neuer Kaffee vorbereitet werden muß. Dann den Punkt 6 ausführen und zum Schluß, wie unter Punkt 7 beschrieben, alle abgeänderten Dosen überprüfen.

Wenn keine Abänderungen der bereits eingestellten Dosen vorgenommen werden müssen, kann die Programmierung als abgeschlossen betrachtet werden. Wenn man hingegen die Dosierung einer anderen Brühgruppe abändern möchte (1-2-3-4 Dosen) wie unter Punkten 1-7 beschrieben vorgehen, jedoch nur die Tastatur der dazugehörigen Brühgruppe betätigen.



10. WARTUNG



Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine vorgenommen werden und der Stecker muß immer herausgezogen werden. Bestimmte Arbeiten können jedoch nur ausgeführt werden, wenn die Maschine in Betrieb ist.
Für die Säuberung der Maschine keine Metall- oder Schmirgelwerkzeuge wie Metallwolle, Metallbürsten, Nadeln, usw. und Reinigungs-mittel verwenden, sondern nur einen feuchten Lappen oder Schwamm.
Wo verlangt, sollten spezielle Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen verwendet werden, die in Fachgeschäften erhältlich sind.

10.1. Tägliche Wartung

Ein sauberes Tuch oder einen Schwamm (wenn möglich aus Leinen oder Baumwolle) verwenden.

- Das Gehäuse sorgfältig reinigen. Für die Reinigung der Edelstahlteile in Satinierrichtung wischen.
- Die Druck- und Heißwasserauslauflanzen reinigen, die Spritzdüsen überprüfen und eventuell von Wasserstein befreien (Bei der Reinigung die Spritz-düsen nicht verformen oder beschädigen).
- Die Sprühköpfe und die Dichtungen der Ausgabebaugruppen unter Verwendung der entsprechenden mitgelieferten Bürste reinigen.
- Die Filterhalterungen entfernen, die Filter und die Klammer zur Befestigung des Filters aus der Maschine ausbauen, mit der Bürste die Verkrustungen aus Kaffee entfernen und alle Teile unter warmem Wasser spülen, um die Fettablagerungen zu lösen.

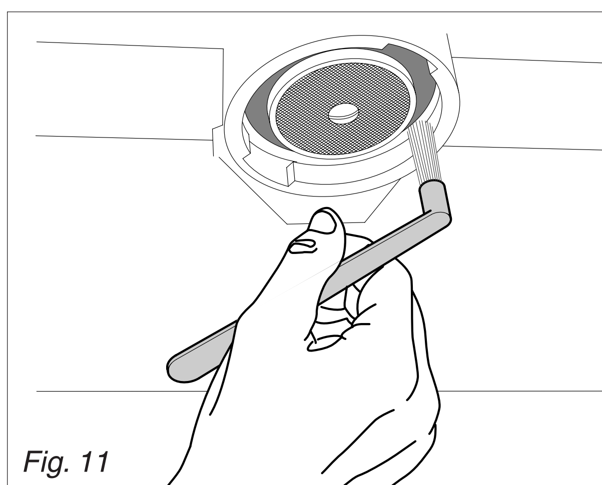


Fig. 11

Modell S1 TANK



Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine vorgenommen und der Stecker muß immer herausgezogen werden.

- Den Deckel des Wasserbehälters entfernen;
- Die Luftfalle **C** und den Wasserenthärter **A** Abb.9 entfernen;
- Den Wasserbehälter herausnehmen, entleeren und reinigen;
- Den Wasserbehälter gut ausspülen und wieder montieren;
- Die Luftfalle und den Wasserenthärter wieder montieren;
- Den Behälter mit sauberem Wasser füllen und den Deckel schließen.



Wenn sich die Luftfalle nicht an der richtigen Stelle befindet, kann die Maschine sich nicht aufheizen und einen eventuellen Wassermangel im Behälter nicht richtig anzeigen.

10.2. Wöchentliche Wartung



Die Maschine muß unter Druck stehen.

- Den Blindfilter auf den Filterträger montieren, einen Löffel Reinigungspulver für Kaffeemaschinen einfüllen und den Filterträger an die Brühgruppe anschließen, die gesäubert werden muß.
- Die Kaffeetaste der Brühgruppe drücken und das Wasser ca. 30 Sekunden.
- Die Ausgabe mehrfach aus- und wieder einschalten, bis klares Wasser aus dem Ablaßröhrchen der Gruppe ausfließt.
- Den Filterträger entfernen, den Blindfilter herausnehmen und einen normalen Filter montieren. Den Filterträger wieder an die Brühgruppe anschließen und die Ausgabe mehrmals unterbrechen und aktivieren um die Brühgruppe zu spülen.
- Einen Kaffee vorbereiten um einen eventuellen unangenehmen Beigeschmack zu verhindern.

Reinigung von Filtern und Duschen

Diese Arbeit muß bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine vorgenommen werden

- Vier Beutel m. Waschpulver (Kodex **69000124**) in einem Nirostastahlgefäss oder Kunststoff, Glas in einem Liter kochendem Wasser auflösen, **WICHTIG IST, DASS DAS GEFÄSS NICHT AUS ALUMINIUM ODER EISEN IST**.
- Filter ausbauen und mit dem Filterhaltern mindestens 10/20 Minuten (besser eine Nacht) in diese Lösung legen.
- Danach aus der Reinigungslösung entfernen und gut mit fließendem Wasser nachspülen.

Reinigung des Wännchens

- Tassenrost 1 abnehmen und Wännchen reinigen (*Bild 12*).

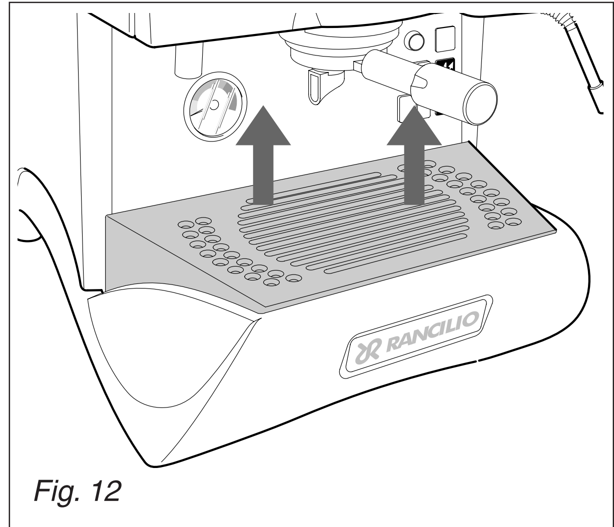


Fig. 12

- Die Abflußwanne Abb.13 kontrollieren und reinigen; den eventuellen Satzschlamm mit einem Teelöffel entfernen.

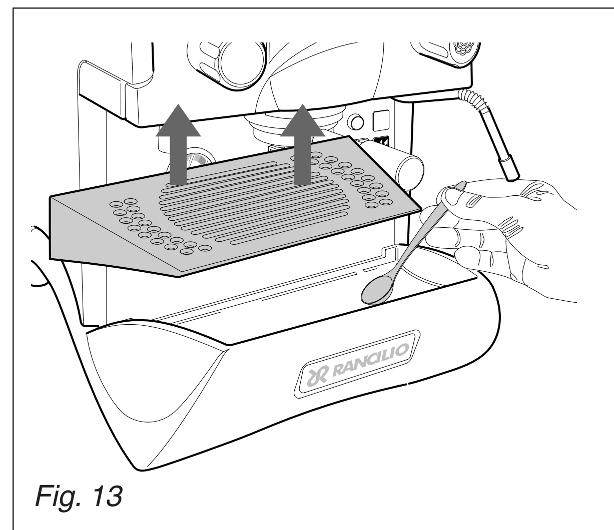


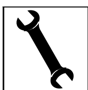
Fig. 13

10.3. Periodische Wartung



Arbeiten bei unter Druck stehender Maschine vorzunehmen:

- Taste der Heisswasserausgabe 5 betätigen und Wasser aus Kessel laufen lassen (ca. 4 Liter).
- Maschine erst nach Wiederherstellung der Thermo-Bedingungen in Betrieb nehmen.



10.3.1. Wechsel des Kesselwassers

Der Austausch muß durch Fachpersonal ausgeführt werden.

- Die Maschine ausschalten und abwarten, bis im Kessel kein Druck mehr vorhanden ist (der Zeiger des Manometers muß auf “0“ stehen);
- Den Gummischlauch in den Gummihalterstutzen (3) stecken. (Abb.14)
- Der Gummihalterstutzen (3) lockern.
- Das Wasser völlig abfließen lassen, dann den Verschluss (3) schließen und den Gummischlauch entfernen.
- Nun den Kessel wieder auffüllen (siehe Paragraph 7.3).

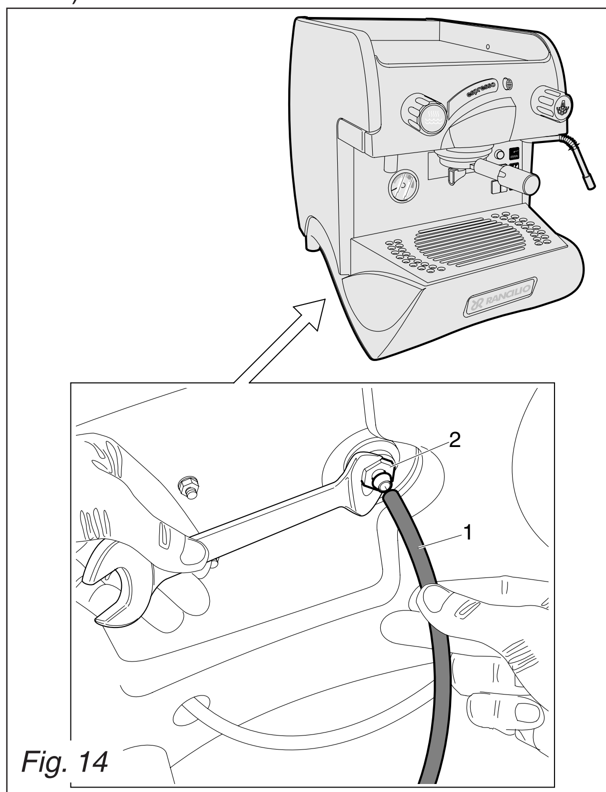


Fig. 14

10.3.2. Regenerierung des Entkalkers

Wasserenthärter DP2 - DP4

Die Regenerierung des Wasserenthärters muß termingerecht gemäß der nachfolgenden Tabelle erfolgen:

DP2
nr.1 Regenerierung pro Monat bei 500 Kaffees/Tag
nr.2 Regenerierungen pro Monat (n°1 alle 15 Tage) bei 1000 Kaffees/Tag
DP4
nr.1 Regenerierung pro Monat bei 1000 Kaffees/Tag
nr.2 Regenerierungen pro Monat (N°1 alle 15 Tage) bei 2000 Kaffees/Tag
Diese Tabelle wurde für eine Wasserhärte von 25 Grad französische Härte aufgestellt.

Für den Gebrauch beiliegende Anweisung beachten.

Modell S1 TANK



Diese Arbeit muß bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine vorgenommen und der Stecker muß immer herausgezogen werden.

Der sich im Wasserbehälter befindliche Enthärter muß nach dem Verbrauch von 15 Litern Wasser (errechnet auf Grund von Proben mit Wasserhärte von 35° f.H.), oder wenigstens einmal im Monat, regeneriert werden.

- Eine Salzsole in einem Wasserglas mit 3 Teelöffeln Salz (das Salz muß sich gut aufgelöst haben) vorbereiten;
- Den Wasserbehälter entleeren wie unter Punkt 10.2 beschrieben;
- Den Wasserenthärter 1 Abb.15 aus dem Gummischlauch 2 herausnehmen und umdrehen;

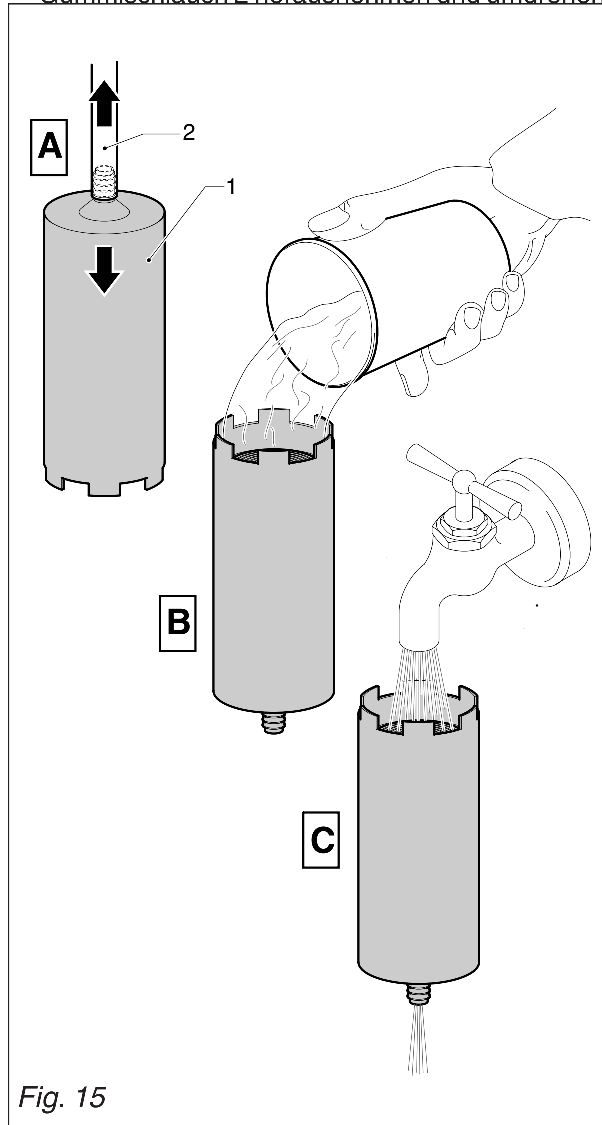


Fig. 15

- Die vorbereitete Salzsole in den Filter gießen und durch den Harz frei ablaufen lassen;

- Ungefähr 5 Minuten abwarten, den Wasserenthärter zum Nachspülen unter fließendes Wasser halten. Sobald das aus dem Wasserenthärter fließende Wasser nicht mehr salzig ist, sind die Harze regeneriert und der Wasserenthärter ist wieder einsatzfähig;

- Den Wasserenthärter wieder mit dem Gummischlauch verbinden und im Behälter anbringen;

- Zur Inbetriebnahme der Maschine nach der Regenerierung den Angaben unter Paragraph 7.3 folgen.

11. AUSSER BETRIEB SETZEN

A - Zeitweilig

- Die Maschine reinigen und die Wartung ausführen;
- Das Speisekabel aufrollen und mit einem Klebeband an der Maschine befestigen;
- Die Maschine zudecken, an einem trockenen und vor Witterungseinflüssen geschützten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern oder unbefähigten Personen lagern.

Nur ein Fachmann sollte die Maschine von den Versorgungsnetzen abtrennen.

B - Endgültig

- Gehen Sie wie unter Punkt A beschrieben vor. Darüber hinaus sollten Sie das Speisekabel durchschneiden, die Maschine mit Karton, Polystyrol oder anderem Material verpacken und diese laut den geltenden Bestimmungen entsorgen.

12. STÖRUNGEN UND ABHILFE



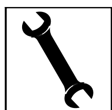
Kontrollen, die durch den Benutzer ausgeführt werden können.Dafür den Stecker aus der Steckdose entfernen.Bei allen anderen Störungen oder nicht aufgeführten Schwierigkeiten, den Netzstecker ziehen und nicht versuchen, den Schaden selbst zu beheben. Wenden Sie sich direkt an ausgebildetes Fachpersonal.

A) Die Maschine geht nicht an:
- *Prüfen Sie, ob der Stecker in der Steckdose steckt;*
- *Versichern Sie sich, daß der Strom nicht ausgefallen ist und daß der Leitungsschutzschalter und der Hauptschalter eingeschaltet sind;*
- *Kontrollieren Sie den Zustand Stecker und das Kabel. Im Falle eines Defekts wenden Sie sich sofort zum Austausch an das zuständige Fachpersonal.*

B) Wasser unter der Maschine:
- *Vergewissern Sie sich, daß Ablauf der Wasserauffangwanne nicht verstopft ist;*

C) Langsame Brühung:
- *Den Zustand von Filtern und Duschen überprüfen.*
- *Kontrollieren, ob der Kaffee zu fein gemahlen ist.*

D) Unregelmäßige Dampfausgabe:
- *Vergewissern Sie sich, daß die Spritzdüsen der Auslauflanze nicht verstopft sind;*



The operations marked with this symbol are to be undertaken exclusively by an installation technician



The operations marked with this symbol are to be undertaken by the user.

GB ENGLISH

CONTENTS

NAME: **Coffee machine, EPOCA series**

MODEL: **E1 - S1 - S1 TANK**

VERSIONS: **1 GROUP**

The label illustrated on the EC Declaration of Conformity of this instruction manual corresponds to the identification label placed on the machine.

Label identification:

1		
2	3	4
5		
6	7	8
9	10	11
12		13

1 Manufacturer
2 Model and version
3 Voltage
4 EC conformity mark (if required)
5 Serial number
6 Boiler data
7 Machine total absorption
8 Protection level
9 Motor power
10 Heating element power
11 Frequency
12 Conformity marks
13 Year of manufacture

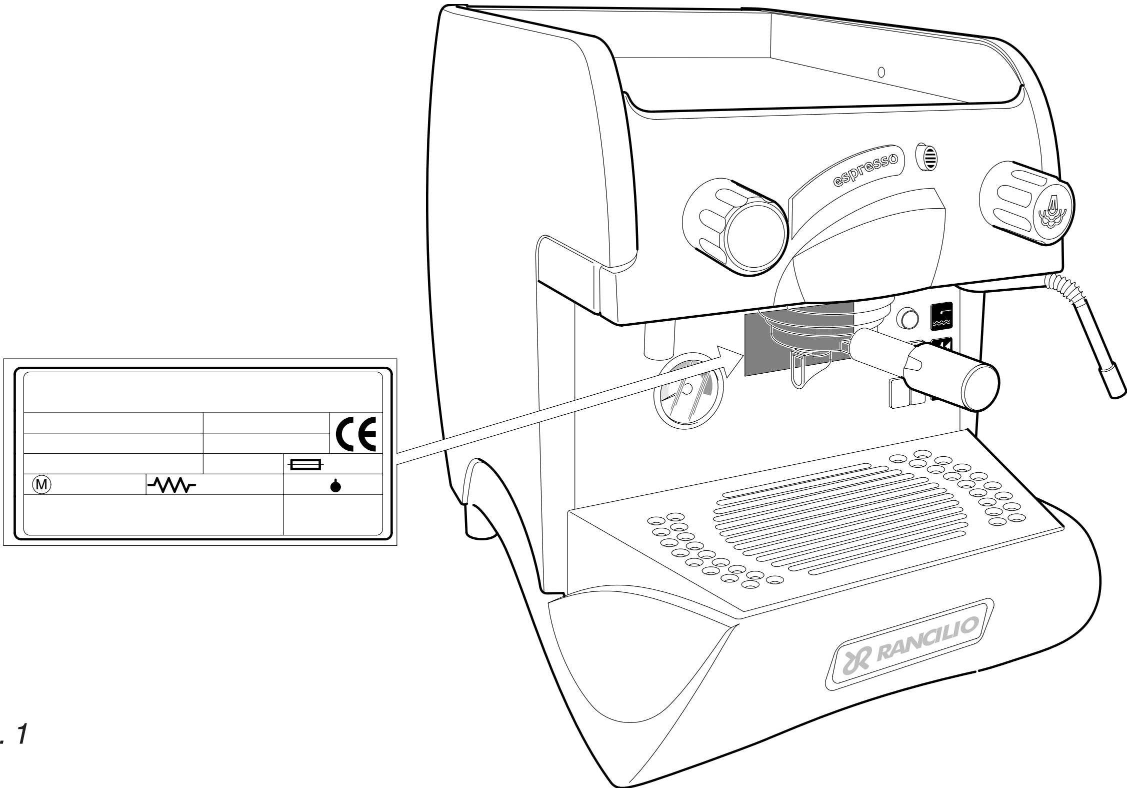


Fig. 1

Symbols

⚠ Warning signal. The instructions which refer to this signal must be followed with great care in order to avoid accidents or damage to the machine.

This manual is an integral and essential part of the product and must be delivered to the user. The warnings contained in it must be read carefully, as they supply important indications relating to the safety of installation, use and maintenance. Keep this manual for future reference.

1. GENERAL SAFETY RULES

- Don’t leave the packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) within the reach of children, as these elements are potential sources or danger.

- Check that the data on the machine corresponds to that of the electrical supply network, before connecting the equipment.

- Adaptors, multiple sockets and /or extensions must not be used.

- In doubt, request an accurate control of the plant by qualified personnel. The electric plant must be provided with the following safety devices:
  - efficient earth connection;
  - section of conductors suitable for absorption capacity
  - efficient earth leakage protection circuit breaker.

- Install the machine on a water repellent surface (laminate, steel, ceramic, etc.) away from heat sources (oven, cooking stove, fireplace, etc.) and in conditions in which the temperature may not go below 5°C. KEEP WARM.

- Do not leave the machine exposed to atmospheric agents or place them in damp rooms such as bathrooms.

- Do not obstruct the suction or dispersion grilles and do not cover with cloths, etc.

- Keep the packed machine in a dry place, not exposed to atmospheric agents and in conditions in which the temperature does not go below 5°C. Do not stack more than three items of the same kind. Do not place heavy items on the packaging.

- In an emergency, such as the breaking out of a fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action, disconnecting the power and closing gas and water taps.

- Only use original spare parts in order to avoid compromising the safety and proper functioning of the machine.



Erroneous installation can cause damage to people, animals and things for which the manufacturer cannot be considered responsible

2. DESCRIPTION

The machines in the EPOCA series have been designed to prepare express coffee and hot beverages.
A positive-displacement pump inside the machine powers the heater in which the water is heated. By pressing the appropriate buttons, water is supplied to the spouts in the form of hot water or steam, according to needs.

The water to be used for the beverages is supplied directly by the water supply, pressurized by the pump and immediately heated by the steam produced by the boiler or from an incorporated tank containing a softener for softening the water by trapping calcium salts.

The machine is composed of a steel carrying structure on which the mechanical and electrical components are fitted. These are completely covered with panels made of painted polyurethane and stainless steel.

The beverages are dispensed at the front of the machine, where all the buttons, control devices and dispensers are to be found.
There is a cup-warming plate on the top of the machine.

2.1. Specifications and composition

mod. E1

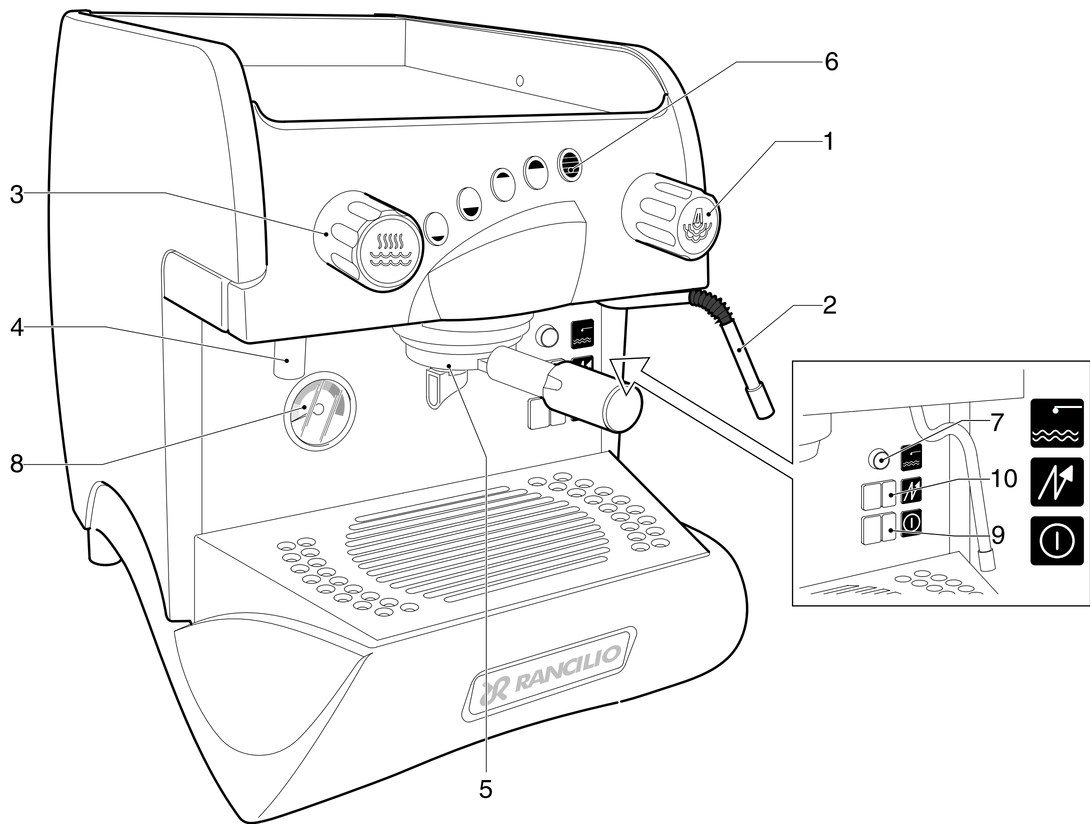


Fig. 2

mod. S1

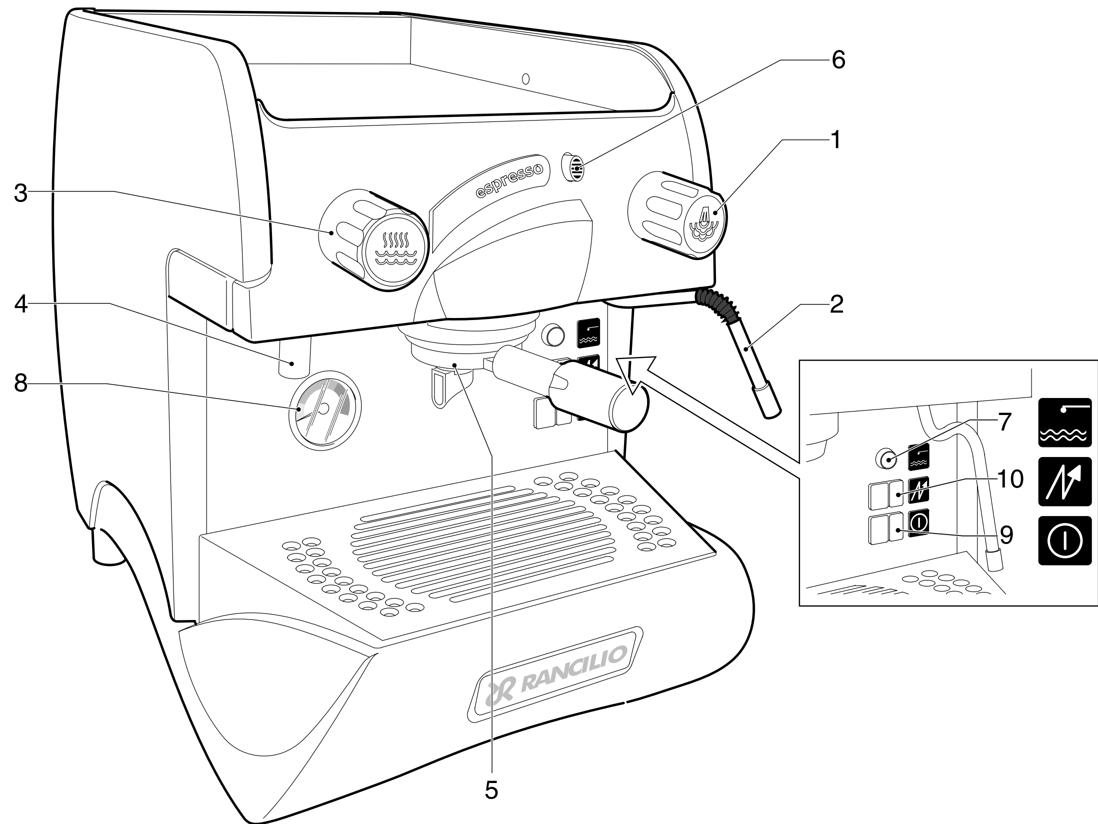


Fig. 3

mod. S1 TANK

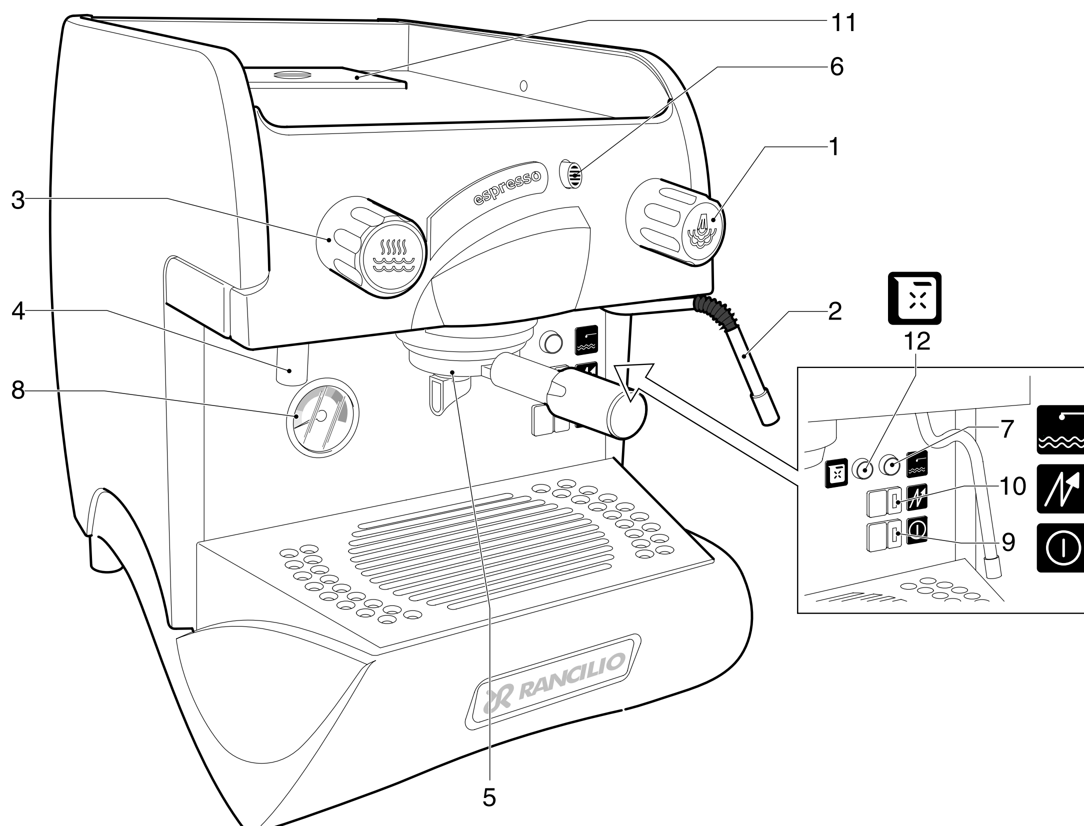


Fig. 4

	A	B	C	D	E
E1	-	ok	1	1	1
S1	ok	-	1	1	1
S1 TANK	ok	-	1	1	1

Legend:

A Semiautomatic system; manual dispensing start and stop.
B Automatic system; electronic control of coffee doses dispensed.
C N. of coffee dispensing units.
D N. of steam spouts.
E N. of hot water spouts.

1 Steam tap
2 Steam spout
3 Hot water tap
4 Hot water spout
5 Coffee dispensing unit
6 Coffee dispensing button
7 Boiler water level indicator
8 Gauge
9 Power on-off switch and led
10 Switch and boiler resistance engagement light.
11 Water-tank
12 Water shortage pilot light

2.2. Machine equipment

	MOD. E1-S1	MOD. S1 TANK
1 dose filter holder	1	1
2 dose filter holder	1	1
Filters	2	2
Disk for cleaning	1	1
1 mt. supply pipe	1	-
1,5 mt. supply pipe	1	-
1,5 mt. drainage pipe	1	-
Pipe connections	1	1
Doser and presser	1	1
Instruction manual	1	1
Brush	1	1

2.3. Mechanical protective devices

The machine is equipped with the following protective devices:

- complete panelling protection of all the parts subject to heat and of the steam and hot water supplier;
- work surface provided with grill and tray to collect spilt liquids;
- expansion valve in the hydraulic system and valve on the boiler to avoid overpressure;
- nonreturn valve on the hydraulic system to avoid flowing back to the main supply.

2.4. Electric safety devices

The safety devices provided are:

- 5V low tension push buttons an the E1 control key panel;
- thermal protection on the pump motor;
- safe resistance thermal.

2.5. Aerial noise

Noise level in the working place does not usually exceed 70dB(A).

2.6. Vibrations

The machine is supplied with rubber vibration damping feet. In normal working conditions, the machine does not produce vibrations harmful to the operator and the environment.

3. TECHNICAL DATA

3.1. Dimensions and weights

	MOD. E1-S1	MOD. S1 TANK
A mm	385	385
B mm	355	355
C mm	565	565
D mm	400	400
H mm	485	485
Boiler capacity in litr.	3,9	3,9
Litres water in tankt	-	2
Machine weight kg	35	28
Water inlet	3/8"	-
Ømm drainage	30	-
Packaging		
Volume m^3	0,196	0,196
Dimension LxPxH mm	495x690x575	495x690x575
Gross weight kg	40	33

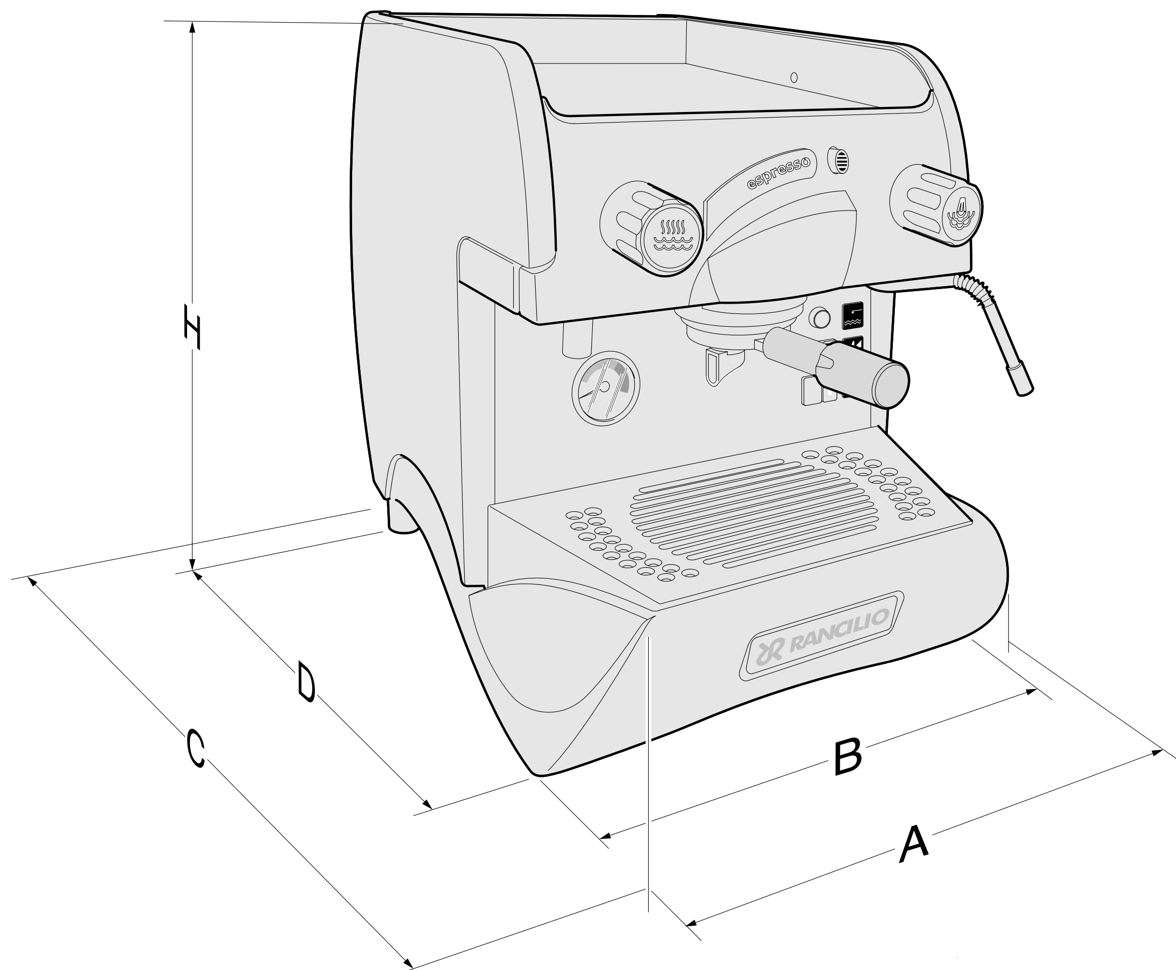


Fig. 5



You'll find all the technical data on electric connection, on the machine identification label Fig. 1.

4. USE

The machine have been designed, manufactured and protected to be used to make express coffee and hot beverages (tea, cappuccino, etc.). Any other use is to be considered unsuitable and therefore dangerous.



The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to people or things due to unsuitable, erroneous or irrational use of the machine.

The operator must always follow the indications contained in this manual. In the case of a failure or if the machine is not working properly, switch it off and do not attempt any direct repair. Refer exclusively to a service centre.

The user must not:

- touch the hot surfaces and dispensing areas;
- place liquids containers on the machine;
- put his hands under the spouts during use;
- transport the machine or carry out maintenance operations when the plug is connected or when the machine is hot;
- wash the machine with water or steam jet;
- dip completely or partially the machine in water;
- use the machine if the cable is damaged;
- touch the machine when his hands or feet are wet or damp;
- use the machine when there are children in its proximity;
- allow the machine to be used by children or unfit people;
- obstruct the suction or dispersal grilles with cloth or any other thing;
- do not use the machine when wet or very damp.

4.1. precautionary measures

This machine may only be used with foodstuffs. It cannot be used for heating liquids or grinding any other kind of product that could damage and pollute it.



The manufacturer cannot be held responsible for damage to people or things caused by unsuitable, erroneous or irrational use.

5. TRANSPORT

5.1. Packaging

The machine is delivered in a strong cardboard box with internal protection.

The packaging bears symbols which must be observed during handling and stocking of the item.



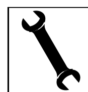
Always keep the package in a vertical position during transport. Do not turn it over or lay it on its side and avoid bumping and exposure to atmospheric agents.

5.2. Inspection on receipt

Check that the machine received corresponds to the one indicated on the delivery note, including any accessories.
Check that it has not been damaged during transport and, if so, inform the forwarder and our customer service office immediately.



The packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) must not be left within reach of children as they are potential sources of danger. Do not dispose of the packing elements in the environment; consign them to firms authorized for their disposal.



6. INSTALLATION

The machines are fitted with height adjustable feet (only rear).

The support surface shall be levelled, dry, smooth, steady and stable and at such a height that the cup-warming surface is at over 150 cm from ground. Do not use water jets or install where water jets are used.

In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of -1°C and a maximum of +32°C end humidity of not over 70%.

It does not need to be anchored to the surface and it does not require any technical operations to dampen vibrations in order to operate properly.

It is recommended to leave the area around the machine free to facilitate its use and the performance of any maintenance operations.

If the machine is wet or very damp, wait until it is completely dry before installing or using it. It is always necessary to request an accurate control to qualified service people in order to find any possible damage to the electric components.

Reserve an area near the machine for the installation of the coffee grinding and dosage machine (see relevant documentation).
The machine is usually equipped with a water softener, type DP2 or DP4, which must be connected by the user in compliance with the laws in force. Should a different softener be installed, refer to the documentation of the relevant product.
A dreg drawer should be fitted by the installer.



6.1. Connections to be made by the user.



Hook-up must be carried out by qualified personnel in full accordance with federal, state and local regulations.

6.1.1. Water supply (Mod.E1 - S1) *(Fig.6)*

Connections must be installed close to the machine.

- Water drainage pipe 1, having a minimum internal diameter of 30 mm, equipped with a water-trap accessible for inspection.

- Water supply pipe 2, with a 3/8"G cut-off tap.

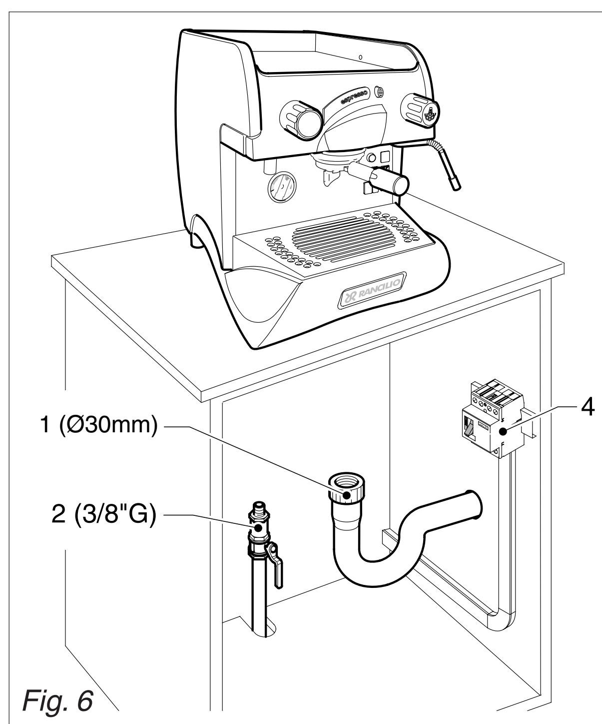
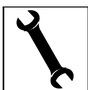


Fig. 6



6.1.2. Electric supply

The machine is supplied ready for connection according to the required electrical specifications.

Before connecting the machine ensure that the plate details (*fig. 1*) comply with those of the electric distribution network.

The electrical connection cable must be directly connected to the connection provided according to current legislation. Ensure that the earthing system is efficient and in compliance with current legal requirements.

The earthing system and the lightening protection system must be realized in accordance with the provisions of current legislation.

For the supply network use a cable in compliance with standards with protective conductor (earthing wire).

For three-phase power use a cable with 5 conductors (3 phases + neutral + earth).

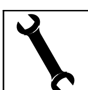
For single phase power supply use a cable with 3 conductors (phase + neutral + earth).

In both cases it is necessary to provide an automatic differential switch (*Fig. 6*) at the start of the power cable, complete with magnetic release elements in accordance with the identification plate details (*Fig. 1*). The contacts must have an opening of equal or over 3 mm and with dispersed current protection of 30 mA.
Remember that each machine must be fitted with its own safety elements.

WARNING:



Should the power supply cable be damaged it is to be replaced by the manufacturer or by its technical assistance service or by person with equivalent qualification, in order to prevent any risks.



6.2. Preliminary operations

ANTISUCTION VALVE INSTALLATION

NOTE TO THE INSTALLER
On the top of the boiler there is the antisuction valve.
When installing the machine make sure to remove the plastic fork “A” and check that the pin ”B” is not blocked.
This operation is very important for the correct working of the machine.

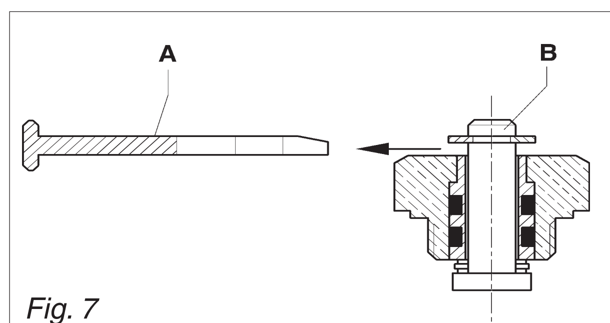
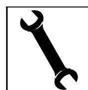


Fig. 7



6.3. Connections

- Place the machine on the horizontal surface previously prepared.

Before connecting, thoroughly wash the mains water pipes:
- Leave the water supply taps running at full pressure for several minutes.
- Connect to the mains water supply.
- Connect the machine to the socket.

Thoroughly wash all the water pipes of the machine:
- Leave the water supply taps running at full pressure.
- Switch on main switch 1: wait until the boiler fills up to the level set.
- Switch on main switch 2 to begin heating the water in the boiler.
- Operate each unit in order to allow the water to escape for about one minute; repeat the operation twice.
- Deliver steam from the steam jets for about one minute.
- Deliver hot water for about one minute; repeat the operation twice.
- Switch off switches 1 and 2.
- Empty the water from the boiler: see point 10.3



IMPORTANT
Should the machine not deliver water for over 24 hours, wash the internal components before beginning work, repeating the operations as described above



ATTENTION
Please be informed that in order to avoid pressure falls during the boiler filling we fitted into the filling solenoid valve a restription Ø 1.25 mm.
If, during the installation, the machino get in security mode (the on/off selection on the touch pad will flash) reset the machine using the main switch.

7. OPERATION

7.1. Controls Fig.8

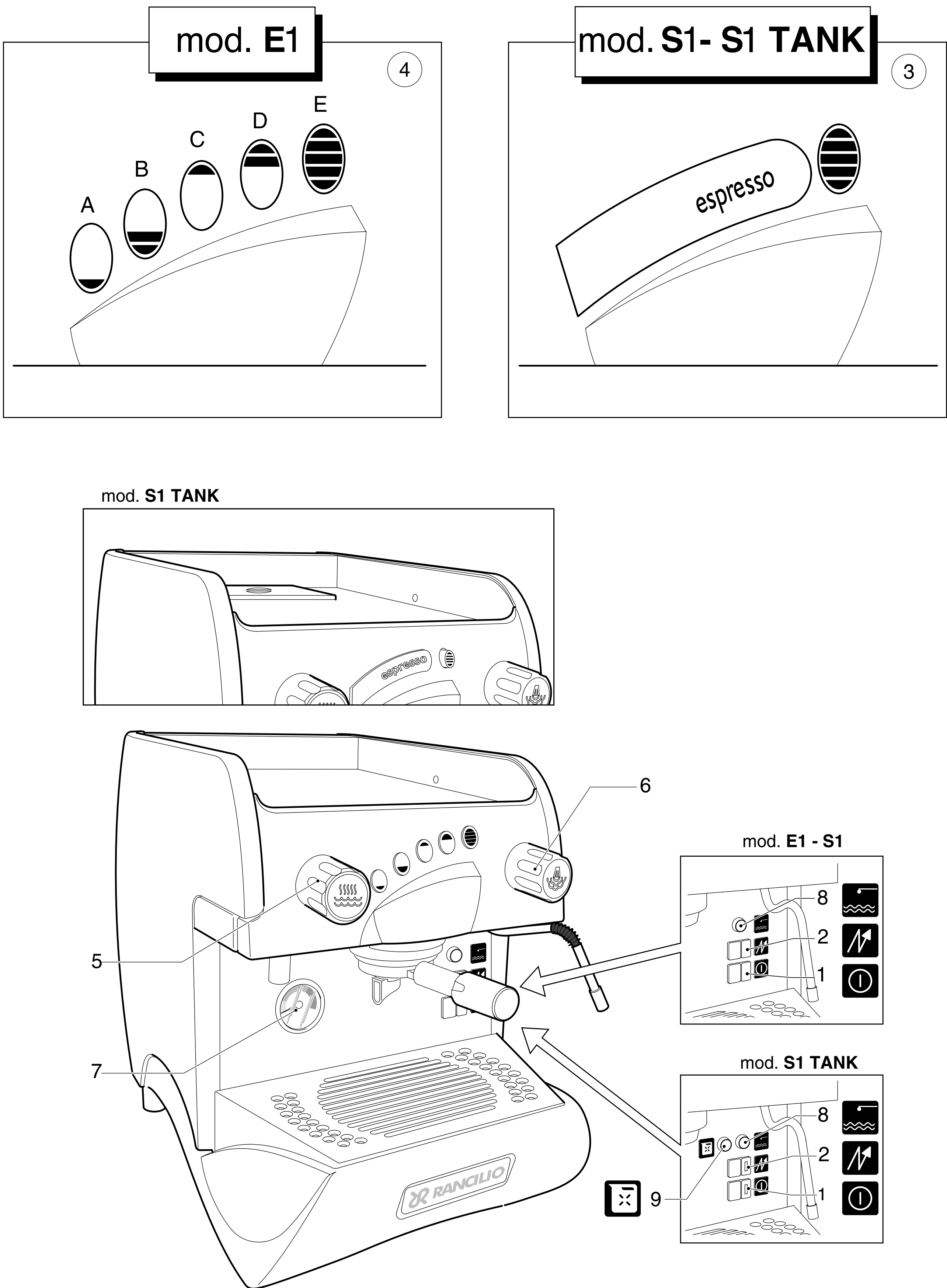


Fig. 8

1 **Main switch.**
Two-position switch with led.
Turn on the switch, led on, the machine is turned (apart from the boiler) and the pump is turned on to fill the boiler;

2 **Boiler resistance switch.**
Two-position switch with led.
On activating the switch, the led comes on, and power is supplied to the resistance for the boiler water.

3 **Coffee dispenser switch** (mod. S1 - S1 TANK)
On pressing the button, continuous coffee dispensing begins and the led comes on.
On re-pressing the switch, the coffee delivery stops and the led goes out.

4 **Electronic coffee delivery button panel.**(mod. E1). Five buttons with relative led:

A Press the button for a second, led on, release button; a small coffee is dispensed.
The led turns off and dispensing ceases.

B Press the button for a second, led on, release the button; a big cup of coffee is dispensed.
The led turns off and dispensing ceases.

C Press the button for a second, led on, release the button; two small coffees ar dispensed from the same unit.
The led turns off and dispensing ceases.

D Press the button for a second, led on, release the button; two big cups of coffee are dispensed from the same unit.
The led turns off and dispensing ceases.

E Press the button for a second, led on, release the button; coffee is continuously dispensed.
Press the button for a second, led off, release button; continuous dispensing of coffee ceases.

To interrupt dispensing taking place by pressing A-B-C-D, hold button E down until the relative led turns off.

5 **Hot water supply tap**
Tap: turn in an anticlockwise direction to open and clockwise to close.

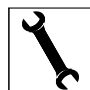
6 **Steam supply handwheel.**
Tap: turn in an anticlockwise direction to open and clockwise to close.

7.2. Control instruments *(Fig.8)*

7 **Gauge** with mobile needle on a fixed dial with a scale and colour indicator areas.
Visual control of the boiler pressure.

8 Boiler water level indicator

9 Tank water level indicator (Mod.S1 TANK)




7.3. Starting up

Model S1

- Turn on the water supply tap 2 Fig.6.
- Turn on main switch 1.
  The pump for boiler filling will activate .
  Orange LED (8) ON
- When the level is reached, the pump stops, the LED switches OFF, turn the esistance switch 2; water is heated in the boiler; then, operate the unit until the water is dispensed.
- Wait for the machine to reach its working pressure, gauge needle 7 on green area, and to reach the correct thermal balance.

Model E1

- Turn on the water supply tap 2 Fig.6.
- Turn on main switch 1 and resistance switch 2.
  The pump for boiler filling will activate
  Orange LED (8) ON
- Only after reaching the level (orange LED (8) ON) the resistances for water heating in the boiler are powered,then activate the group until water comes out.
- During the heating phase the leds of the keys switch on in sequence from left to right until the working pressure is reached.

  Only when the rated pressure is reached it is possible to adjust the dosesl.

Model S1 TANK with autonomous tan

- Open the lid on the water-tank and check that the softener **A** has been inserted in the dip pipe **B**;

- Ensure that the air trap **C** has been inserted in the appropriate housing;



If the air trap is not properly positioned, the machine may not heat or properly indicate the lack of water in the tank.

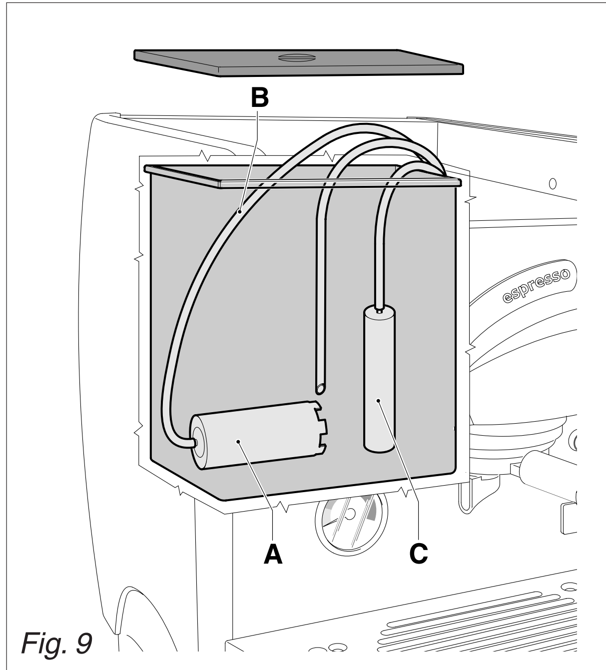


Fig. 9

- Fill the tank with 2 litres of water and close the lid; Check the LED (9 - Fig.8)

- Turn on main switch 1; the boiler is filled and is activated.
  Once the boiler is filled,turn resistance switch 2; the water is heated; then, operate the unit until the water is dispensed.

- Wait for the machine to reach its working pressure, gauge needle 7 Fig.8 on green area, and to reach the correct thermal balance.



8. USE

The machine has a top shelf on which the cups are kept and heated, ready for use.
This is very important to obtain good coffee as the pre-warmed cup stops the coffee from growing cold too quickly.

8.1. Preparing coffee

- Unclamp the filter-holder from the dispensing unit and knock any grouts out into the drawer especially provided for this purpose, taking care not to damage the rim of the filter.

- Use the filter for 1 or 2 coffees, according to need.

- Fill the filter with the measure of coffee, level it off and press it down gently with the presser.

- Remove any ground coffee that has stuck to the rim of the filter while pressing.



I*f ground coffee is left on the rim of the filter, a leaktight seal is not ensured, with consequent leaking of water and coffee grounds.*

- Lock the filter-holder into the dispensing unit firmly to obtain a leaktight seal.

- Place the cups under the spouts and start pouring using control 3 or button panel 4 according to model (Fig.8).

- When the coffee has been poured, leave the filter-holder attached to the dispensing unit until the next coffee is required.



When pouring, beware of the hot parts of the machine, especially the coffee dispensing units, the steam and hot water spouts. Do not put your hands for any reason under the units and the spouts when they are operating.

The grinding of the coffee beans is of fundamental importance to the making of good coffee, and the granular texture of the resulting grounds should be such that it takes 25-30 seconds to produce the beverage. If the coffee is ground too coardsely the coffee will be pale in colour and weak in flavour, with only a very small amount of white cream, and if the grounds are too fine, the coffee will be dark with no cream. Good coffee can only be made if the beans are freshly and uniformly ground (only possible when the blades of the coffee grinder are sharp) and are then measured out into the correct quantities (roughly 6 grams per measure).
The importance of freshly ground coffee beans is due to the fact that once ground, they rapidly lose their aromatic qualities, and fats present in the beans go rancid.

8.2. Preparing cappuccino *(Fig.10)*

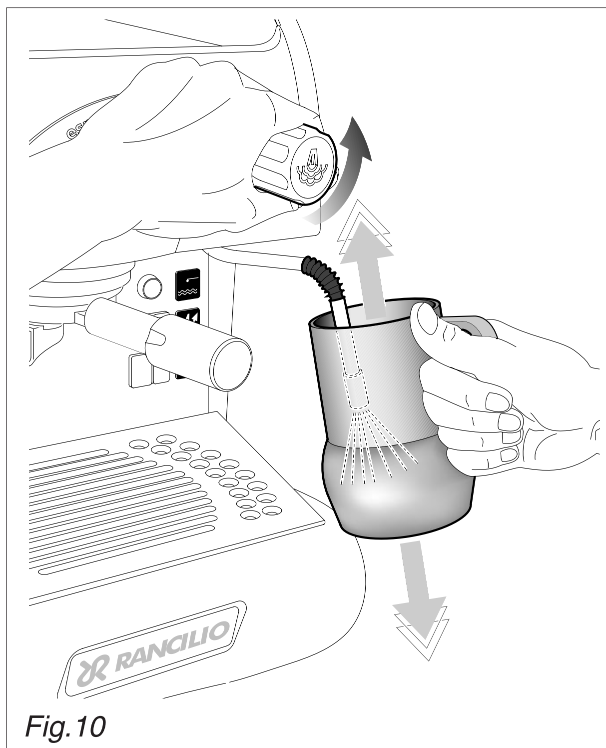


Fig.10

- Make cup of cappuccino with the express coffee.
- Use a high and narrow jug, half-filled with milk.
- Place the jug under the spout so that the nozzle touches the bottom.
- Turn on the steam tap (6 - Fig.8) and lower the jug so that the nozzle is almost at the surface of the milk.
- Continuously move the jug up and down so that the nozzle moves in and out of the milk, causing it to froth.
- Turn off the steam tap and pour the milk into the cup.



Immediately after carrying out this operation, clean the spout with a sponge or a clean cloth so that the milk does not dry on it. Be careful as the spout is hot and may burn your hand.

8.3. Heating a beverage

- Immerse the steam spout into the liquid to be heated.
- Gradually turn on the steam tap 6 Fig.8; the steam that bursts in the liquid heats it to the desired temperature.
- Turn off the steam tap when the desired temperature has been reached.



Immediately after carrying out this operation, clean the spout with a sponge or clean cloth. Be careful as the spout is hot and may burn your hand.

8.4. Preparing tea, camomile, etc.

- Place the jug under the hot water spout and turn the water tap 5. When the desired quantity has been obtained, turn off the tap.
- Add the beverage desired.

When purified water is used, these beverages often assume a darker colour.
Should the user prefer a lighter coloured drink, draw fresh water from an ordinary tap and proceed with the heating phase as described in point 8.3.

9. ADJUSTMENT AND SETTING OF THE DOSE (where available)

9.1. Models E1

It is possible to adjust the dose of coffee dispensed E1 models.

9.1.1. Adjusting the dose

The coffee dose adjustments are made by acting on the group keyboads with machine at rated pressure.

1 Press the button E on the panel and hold it down for 8-10 seconds until water stops flowing from the dispensing unit and the led of the continuons button begins flashing.

2 It is necessary to act as to make 1 or 2 cups in order to reach the correct coffee amount adjustment in the cup.

3 Put the filter-holder (with ground coffee) on the left unit and the cup under the spout.

4 Operate the selected button (i.e. button A for one small cup).

5 One the required coffee amount in the cup has been reached, press the stop button E. Coffe will stop pouring and the microprocessor will store the dose.

6 Press the continuous button E again; the led will go out and the machine will store the new quantity.

7 Make the coffee and check the cup amount in order to check that programming is correct.

If some doses have to be changed (B-C-D), once at point 5 repeat the instructions in points 3-4-5 for each dose, remembering to use the filter-holder with relevant filter and freshly ground coffee.
Then carry out point 6 and repeat point 7 to check all changed doses.

If all units are to be programmed with the same doses, the selection of coffee doses is finished. If the dosage of another unit is to be changed (1-2-3-4 doses), proceed as indicated in the above-mentioned point 1-7, using only the button panel of the selected unit.



10. MAINTENANCE



Maintenance operations have to be carried out when the machine is off and cold and the plug is disconnected. Some particular operations have to be effected when the machine is operating.
Do not clean the machine by using metal or abrasive devices, such as steel wool, metal brushes, needles, etc. or general detergents (alcohol, solvents, etc.)
When necessary, use special detergents for coffee machines that can be bought in specialized service centres.

10.1. Daily

Use a clean cloth or sponge that does not leave hairs or fluff (preferably cotton or linen).

- Carefully clean the outside surface, following the grain of the satin finish on the parts in stainless steel.

- Clean the steam and hot water spouts, check that the nozzles are not encrusted (if they become encrusted, be careful not to deform or damage them).

- Clean the spray units and the seals under the casing of the delivery units using the special brush supplied

- Remove the filter-holders of the machine and remove the filters and the clamp which secures the filter, use a brush to remove any coffee deposits and rinse with hot water in order to dissolve any grease deposits.

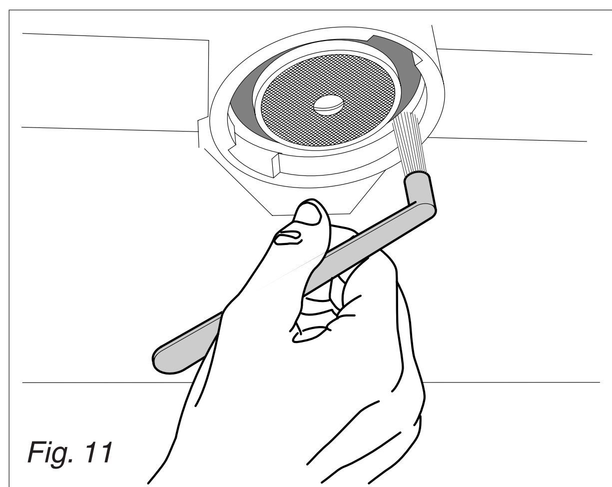


Fig. 11

Model S1 TANK



Operation to be carried out when the machine is off and cold and the plug is disconnected.

- Remove the lid on the water-tank;
- Remove the air trap **C** and softener **A** (Fig.9);
- Take out the water-tank, empty and clean it;
- Thoroughly rinse the water-tank and replace it in the machine;
- Place the air trap in its guide and the softener horizontally on the bottom of the water-tank;
- Fill the tank with clean water and close the lid.



If the air trap is not in the correct position, the machine cannot heat or indicate a lack of water in the tank.

10.2. Weekly



Operations to be carried out with the machine operative and under pressure.

- Place the supplied blind filter in the filter-holder, put in a spoonful of detergent in powder for coffee machines and fit the filter-holder in the unit to be cleaned.
- Press the coffee dispensing button and draw water for approx. 30 seconds.
- Stop and start dispensing several times until clean water comes out of the discharge unit tube.
- Remove the filter-holder, take out the blind filter and insert a normal one.Replace the filter-holder on the unit and rinse by drawing water several times.
- Make a coffee to eliminate any unpleasant taste.

Cleaning the filters and delivery heads
Operation to be carried out when the machine is off and cold.

- Prepare a solution of 4 sachets of detergent powder Code **69000124** dissolved in a litre of boiling water in a stainless steel, plastic or glass recipient (**NOT ALUMINIUM OR IRON**).
- Remove the filters and immerse them with the filter holders in the prepared solution, leaving them for at least 10/20 minutes (all night is better).
- Remove them from the container and rinse them thoroughly in running water.

Tank cleaning

- Remove the cup-stand grille 1 *(Fig.12)* and clean.

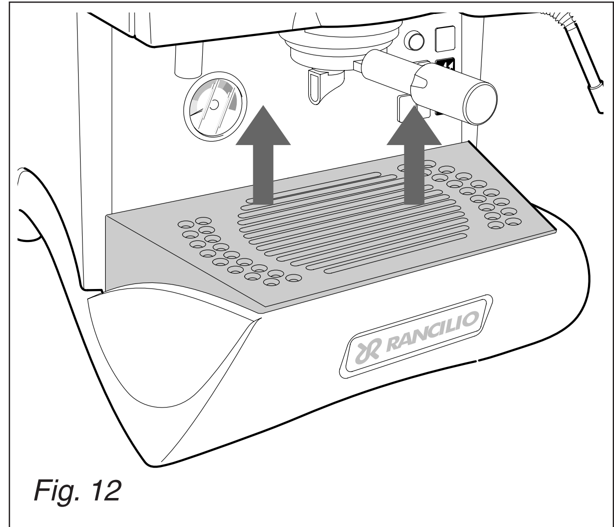


Fig. 12

- Check and clean the drainage sump (Fig.13), removing any sludge with the help of a spoon.

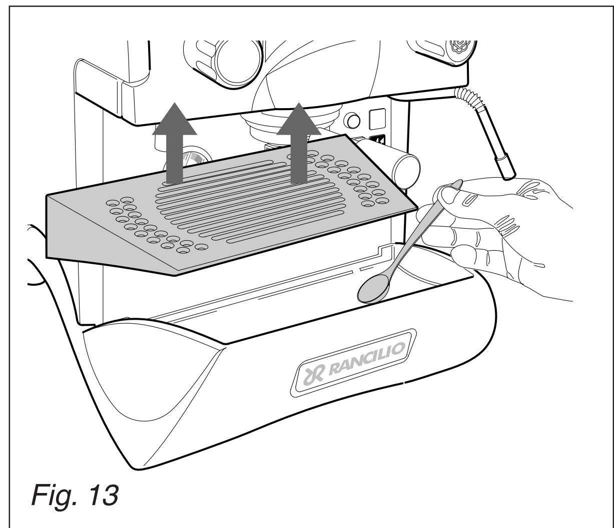


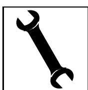
Fig. 13

10.3. Periodical maintenance



Operation to be carried out with the machine under pressure.

- Discharge the water from the boiler (about four litres) with hot water delivery switch 5
- Wait until the machine has returned to heat equilibrium before reuse.



10.3.1. Renewal of water in the boiler

To be carried out only by qualified personnel.

- Turn off the machine and wait for the pressure in the boiler to diminish (gauge needl on “0”).
- Insert a rubber hose (1) into the hose-end fitting (2) (Fig.14)
- Loosen the hose-end fitting (2).
- Allow the water to flow out completely; then, close the fitting (2) and remove the rubber hose (1).
- Refill the boiler (paragraph 7.3.).

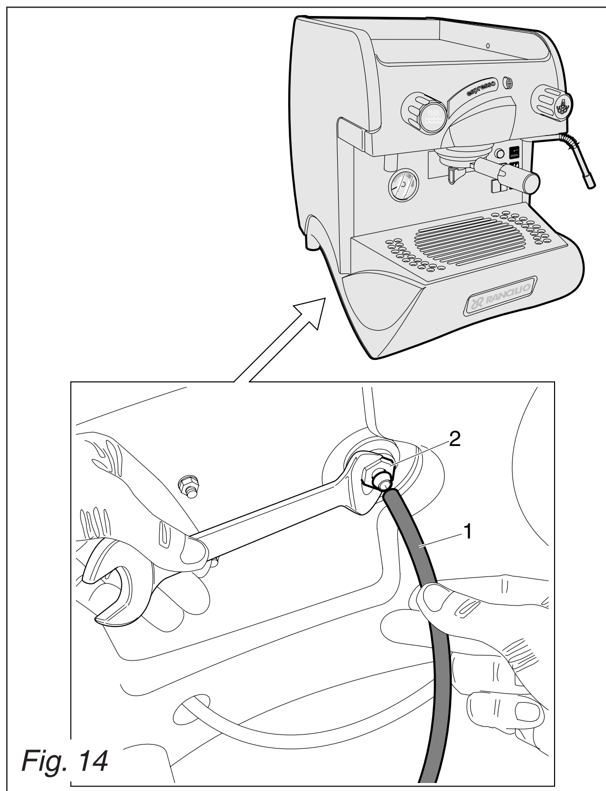


Fig. 14

10.3.2. Regeneration

Softener DP2 - DP4

Regenerate the water softener within the time-limits specified for the softener as follows:

DP2
nr.1 regeneration per month for 500 coffees/day;
nr.2 regenerations per month (once a fortnight) for 1000 coffees/day.
DP4
nr.1 regeneration per month for 1000 coffees/day;
nr.2 regenerations per month (once a fortnight) for 2000 coffees/day.
This table has been drawn up according to a water hardness of 25 degress calculated on the French scale.

See the documentation included with the softener for the instructions for use.

Model S1 TANK



Operation to be carried out when the machine is off and cold and with the plug disconnected.

To be effected after the consumption of approx.15 litres of water (average hardness calculated as 35 degress on the French scale) or at least once a month.

- Prepare a solution in a glass of water adding three teaspoons of fine salt (the salt must be properly dissolved).
- Drain the water-tank, see point 10.2.
- Slide the softener 1 Fig.15 off the rubber tubing 2 and turn it over.

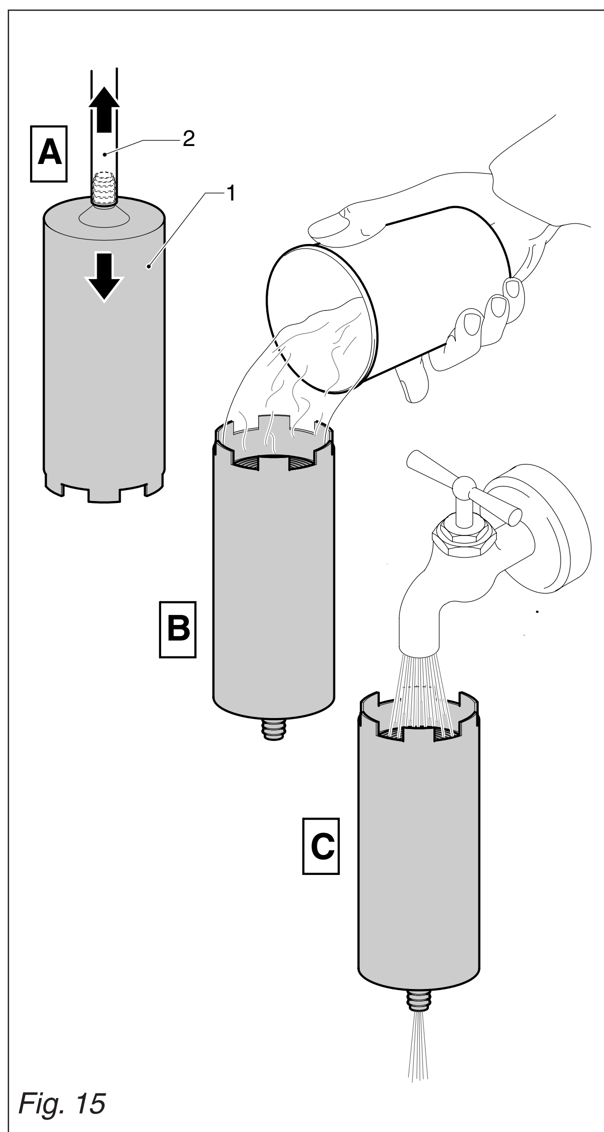


Fig. 15

- Pour the solution through the filter and the resin, letting it flow down freely.

- Wait about 5 minutes, then hold the softener under a tap and rinse it with water. When the water coming out of the softener is no longer salty, the resins are regenerated and the softener is ready for use once again.

- Put the softener back on the rubber tube and replace it horizontally on the bottom of the tank.

- On completion of this operation, the machine can be started up again by repeating the procedure described in paragraph 7.3.

11. STOPPING THE MACHINE

A - Temporary stop

- Carry out cleaning and maintenance operations.

- Wind up the cable and fasten it to the machine with sticky tape.

- Cover the machine and place it in a dry room. Do not leave it exposed to atmospheric agents and do not allow it to be touched by children or unift persons.

To disconnect from the main power supply, consult qualified personnel.

B - Definitive stop

- Besides carrying out the operations necessary for a temporary stop, cut off the cable, pack the machine in cardboard, polystyrene or other packing material and consign it to firms authorized for its disposal or to second-hand goods dealers.

12. PROBLEMS AND REMEDIES



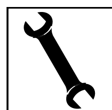
Check operations to be carried out by the user with the plug disconnected.
For any type of problem or inconvenience not specifically indicated, disconnect the plug and contact our service centre without attempting any direct repairs.

A) The machine does not start:
- *check that the plug is connected;*
- *In case of power failure wait for the power to return and check if the earth leakage protection circuit breaker or the main switch is on;*
- *check the condition of the plug and the supply cable; if damaged have them replaced by qualified personnel.*

B) There is water under the machine:
- *check that the drainage tray is not obstructed.*

C) Slow dispensing:
- *check that the filters and delivery heads are clean;*
- *check that the coffee is not too finely ground.*

D) Irregular steam delivery:
- *check that the nozzles are not obstructed.*



Las operaciones indicadas con este símbolo son de exclusiva pertinencia del técnico instalador



Las operaciones indicadas con este símbolo deben ser efectuadas por el usuario.

E ESPAÑOL

ÍNDICE

DENOMINACIÓN: **Máquina para café serie EPOCA**

MODELOS: **E1 - S1 - S1 TANK**

VERSIONES: **1 GRUPO**

La tarjeta situada en la Declaraciön de Conformidad CE del presente documento corresponde a la tarjeta de identificación colocada sobre la máquina,

Esquema de identificación de los datos de la tarjeta:

1		
2	3	4
5		
6	7	8
9	10	11
12		13

1 Fabricante
2 Modelo y versión
3 Tensión eléctrica
4 Marca CE (donde pedido)
5 Número de matrícula
6 Datos caldera
7 Absorción total de la máquina
8 Grado de protección
9 Potencia motor
10 Potencia elemento calefactor
11 Frecuencia eléctrica
12 Marca de conformidad
13 Año de fabricación

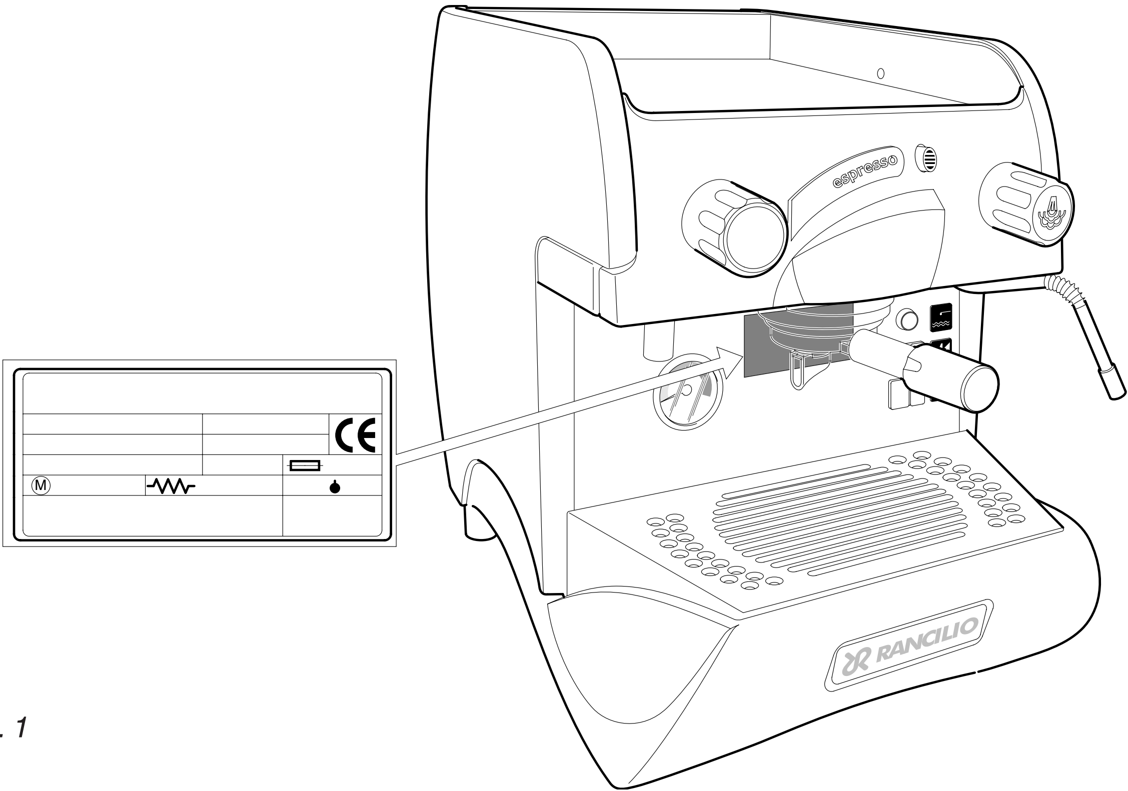


Fig. 1

Simbología

⚠ Señal de peligro que indica la necesidad de atenerse escrupulosamente a las instrucciones a qué se refiere a fin de evitar posibles daños a la máquina o accidentes.

Este folleto constituye una parte integrante y esencial del producto y deberá ser entregado al usuario. Para un empleo correcto del aparato, leer atentamente el manual y atenerse a todas las indicaciones presentadas en él. Guardar cuidadosamente este folleto para toda ulterior consulta.

1. ADVERTENCIAS GENERALES

- Los elementos de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartones, etc.) no se deben dejar al alcance de niños ya que son potenciales fuentes de peligro.

- Antes de conectar la máquina comprobar que los datos de tarjeta correspondan a los de la red eléctrica de distribución.

- Se prohibe el empleo de adaptadores, enchufes múltiples y/o prolongas.

- En caso de dudas o de incertidumbres solicitar un control, por parte de personal cualificado, de la instalación de alimentación eléctrica que tiene que cumplir los requisitos de las normas de seguridad vigentes, entre las cuales:
  - puesta a tierra eficaz;
  - sección de los conductores suficiente para la potencia de absorbimiento;
  - dispositivo interruptor de seguridad eficiente.

- Colocar la máquina sobre una superficie impermeable (fórmica, acero, cerámica, etc.) lejos de fuentes de calor (hornos, hornillos, chimeneas, etc.) y en ambientes donde la temperatura no sea inferior a +5°C. TEME EL HIELO

- No exponer la máquina a las intemperies ni colocarla en ambientes con humedad elevada, como locales de lo baño, etc.

- No obstruir las rejillas de aspiración o disipación, en particular no tapar con paños u otros objetos la superficie calienta-tazas.

- La máquina embalada se almacena en un lugar resguardado de las intemperies, seco y sin humedad. La temperatura tiene que ser nunca inferior a +5°C.
  Se pueden apilar como máximo 3 bultos iguales. Evitar de poner encima del embalaje bultos pesados de otro tipo.

- En caso de emergencia, como principio de incendio, ruidosidad anómala, sobrecalientamiento, etc., intervenir inmediatamente y desconectar la alimentación eléctrica de red, cerrar los grifones del gas y del agua.

- Utilizar sólo accesorios y repuestos autorizados por el productor. Esto significa garantía de seguro funcionamiento sin inconvenientes.



Una instalación errada puede ocasionar daños a personas y cosas de cara a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

2. DESCRIPCIÓN DE LAS MAQUINAS

Las máquinas de la serie EPOCA son fabricadas para preparar café expreso y bebidas calientes.
El principio de funcionamiento consiste en una bomba volumétrica al interior de la máquina que alimenta la caldera en la que se produce el calentamiento del agua.
Accionando los mandos el agua es enviada a los erogadores externos en forma de agua caliente o vapor según las necesidades.

El agua a utilizar para preparar las bebidas es tomada al momento da la red hídrica, presurizada por la bomba y calentada instantánea-mente por el vapor generado por la caldera ó bien por un tanque incorporado, en el interior del cual, se encuentra un dispositivo de ablandamiento que tiene la función de ablandar el agua, reteniendo las sales de calcio contenidas en el agua misma.

La máquina está formada por una estructura portante en acero a la que se fijan los componentes mecánicos y eléctricos. Todo está cubierto con paneles de cobertura total realizado en poliuretano barnizado y en acero inox

En la parte frontal de la máquina se realizan las operaciones productivas y están situados los mandos, los aparatos de control y los suministradores.
Encima de la máquina hay una superficie destinada al calentador de las tazas.

2.1. Especificaciones funcionales y composición de las máquinas

mod. E1

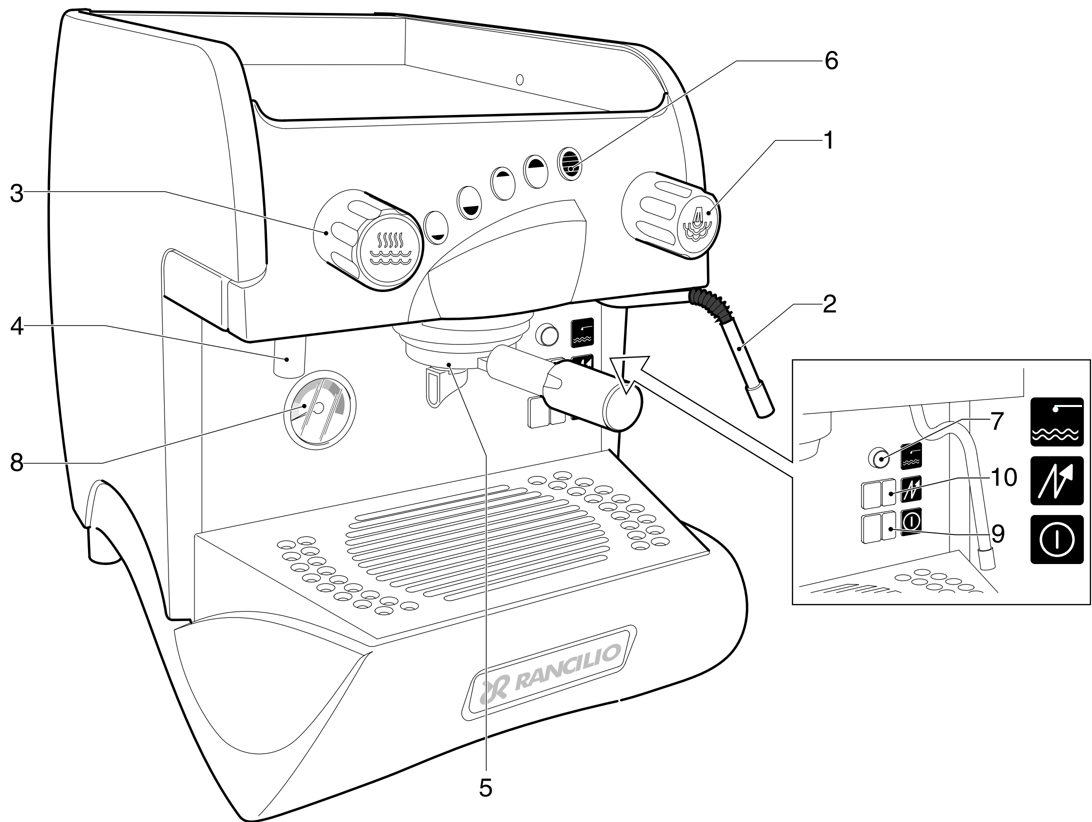


Fig. 2

mod. S1

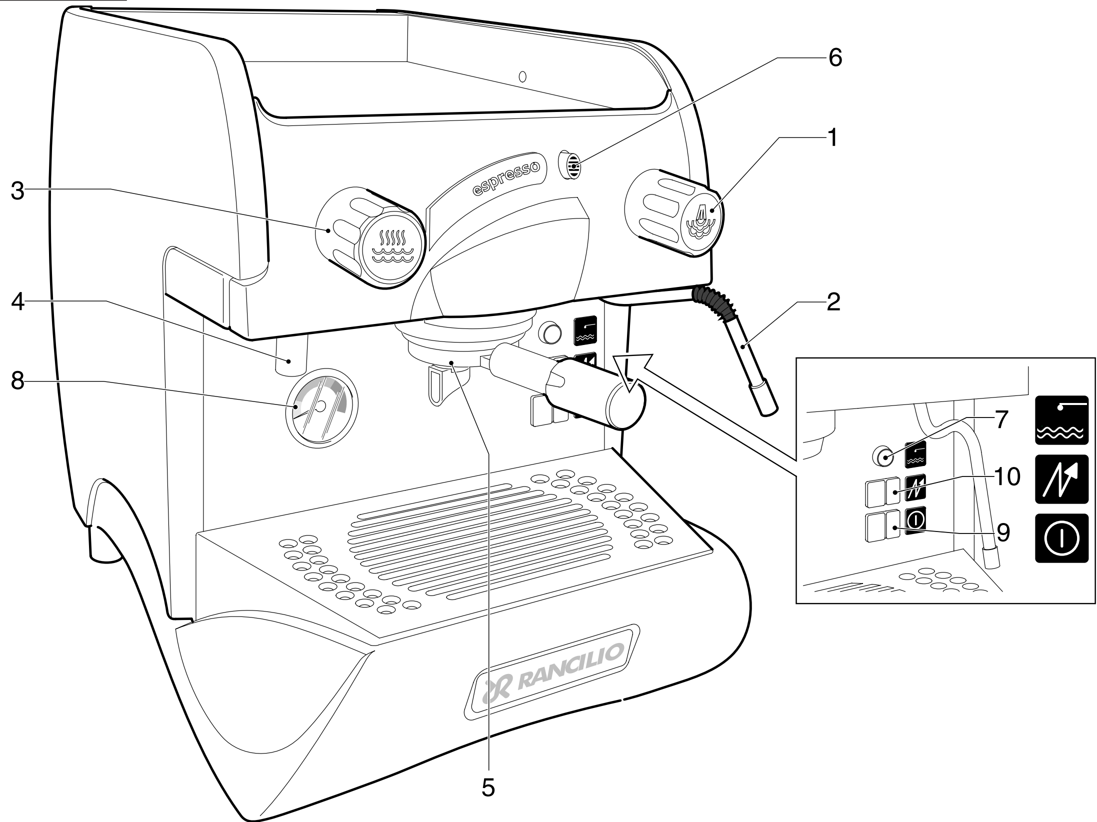


Fig. 3

mod. S1 TANK

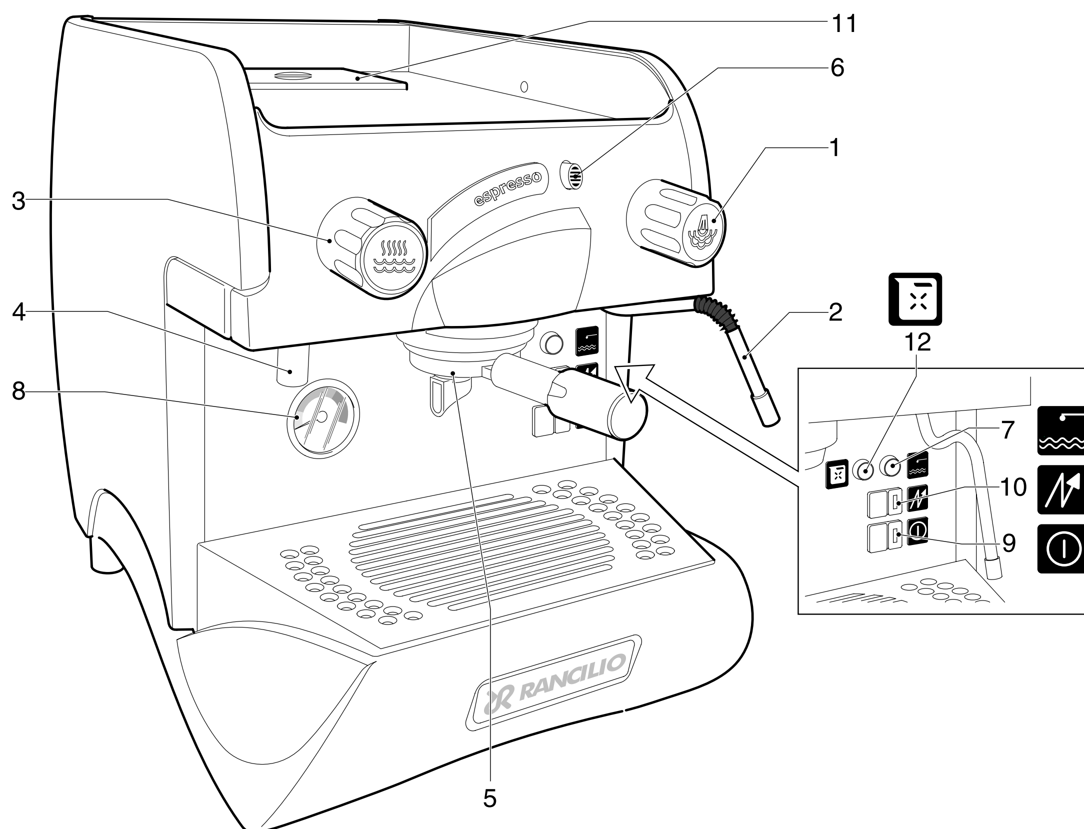


Fig. 4

	A	B	C	D	E
E1	-	ok	1	1	1
S1	ok	-	1	1	1
S1 TANK	ok	-	1	1	1

Explicación de la simbología:

A Funcionamiento semiautomático; puesta en marcha y paro suministro manual.
B Funcionamiento automático; control electrónico suministro dosis café.
C N° grupos suministro café.
D N° lanzas suministro vapor.
E N° lanzas suministro agua caliente.

1 Grifo suministro vapor
2 Lanza vapor
3 Grifo suministro agua caliente
4 Lanza agua caliente
5 Grupo suministro café
6 Comando suministro café
7 Luz testigo nivel agua en la caldera
8 Manómetro
9 Interruptor general y testigo interruptor encendido
10 Interruptor y luz testigo conexión resistencia caldera.
11 Depósito agua
12 Lámpara testigo falte de agua depósit

2.2. Dotaciones de las máquinas

	MOD. E1-S1	MOD. S1 TANK
Portafiltro 1 dosis	1	1
Portafiltro 2 dosis	1	1
Filtros	2	2
Disco para el lavado	1	1
Tubo carga 1 mt.	1	-
Tubo carga 1,5 mt.	1	-
Tubo descarga 1,5 mt.	1	-
Uniones	1	1
Dosificador y macillo	1	1
Folleto de istrucc.	1	1
Cepillo	1	1

2.3. Protecciones mecánicas

Las protecciones con que van equipadas las máquinas son:

- paneles integrales de protección de las partes sometidas a calor y del generador de vapor y agua caliente;
- superficie de trabajo con rejilla y recipiente inferior para recoger líquidos;
- válvula de expansión sobre la instalación hidráulica y válvula en la caldera para prevenir sobrepresiones
- válvula interceptadora sobre la instalación hidráulica a fin de evitar reflujos en la red de alimentación.

2.4. Seguridades eléctricas

Las seguridades previstas son:

- comandos del teclado E1 a baja tensión, 5 Voltios;
- protección térmica sobre el motor de la bomba;
- térmica salva-resistencias (donde previsto).

2.5. Ruido aéreo

En el puesto de trabajo por lo general no se rebasa nunca el nivel de presión sonora de 70 dB(A).

2.6. Vibraciones

La máquina viene provista de patas de goma anti-vibraciones.En condiciones normales de trabajo la máquina no genera vibraciones dañinas para el operador o el ambiente.

3. DATOS TÉCNICOS

3.1. Dimensiones y pesos

	MOD. E1-S1	MOD. S1 TANK
A mm	385	385
B mm	355	355
C mm	565	565
D mm	400	400
H mm	485	485
Capacidad caldera l.	3,9	3,9
Deposito agua l.	-	2
Peso máquina kg	35	28
Entrada agua	3/8"	-
Descarga Ømm	30	-
Embalaje		
Volume m³	0,196	0,196
Dimensión LxPxH mm	495x690x575	495x690x575
Peso bruto kg	40	33

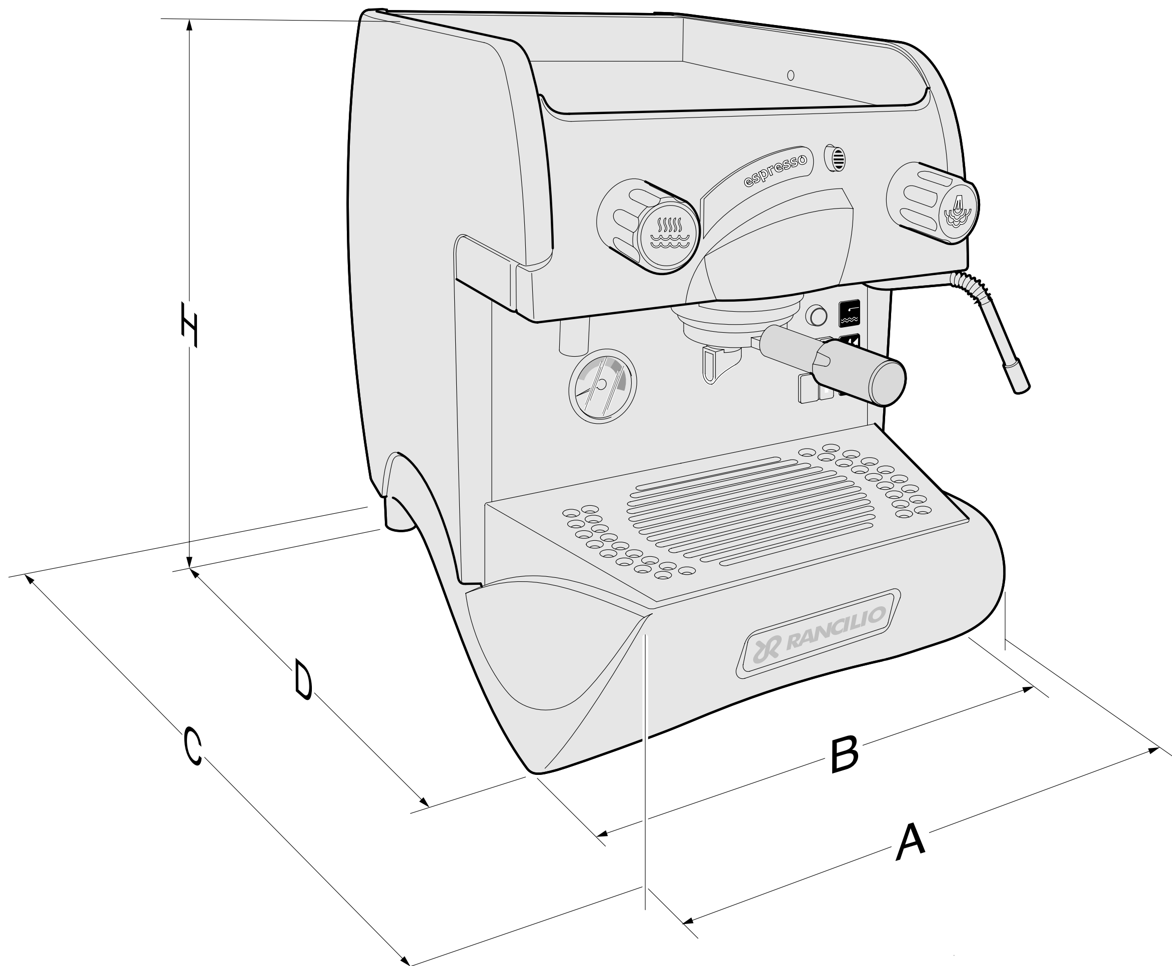


Fig. 5



Para los datos técnicos de enlace eléctrico, véase la tarjeta de identificación de la máquina, Fig.1.

4. DESTINACIÓN DE USO

Las máquinas han sido diseñadas, fabricadas y protegidas para ser empleadas como máquinas para preparar café expreso y bebidas calientes (té, capuchino, manzanilla, etc.); todo otro uso ha de ser considerado impropio y por tanto peligroso.



El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas debidos a un uso impropio, errado o irrazonable.

El operador se debe atener siempre a las indicaciones de uso y manutención presentadas en el presente folleto.En caso de dudas o anomalías de funcionamiento, parar la máquina, abstenerse de efectuar reparaciones o intervenciones directas y dirigirse al servicio de asistencia.

El operador no tiene que:

- tocar con las manos las zonas calientes y de erogación;
- apoyar recipientes de líquidos sobre la máquina;
- poner las manos debajo de los suministradores durante el uso;
- intervenir para trabajos de mantenimiento o transporte del aparato con la línea enchufada y la máquina caliente;
- lavar la máquina con chorros de agua directos o a presión;
- sumergir completa o parcialmente la máquina en agua;
- utilizar la máquina cuando el cable de alimentación presenta daños;
- tocar la máquina con manos o pies mojados o húmedos;
- utilizar la máquina en presencia de menores en las cercanías;
- dejar utilizar la máquina por parte de menores o personas incapaces;
- obstruir las rejillas de aspiración o disipación del calor con trapos u otros objetos;
- Utilizar la máquina si estuviera mojada o muy húmeda por fuera de la zona de erogación.

4.1. Contraindicaciones de uso

Las máquinas están destinadas para uso exclusivamente alimentar por lo que se prohibe el empleo de líquidos o materiales de otro género como por ejemplo calentar líquidos o introducir molido en el portafiltro que puedan generar peligros y polucionar los suministradores.



El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas ocasionados por un empleo impropio, erróneo o impensado del aparato y por el uso de las máquinas por parte de operadores no profesionales.

5. TRANSPORTE

5.1. Embalaje

Las máquinas son entregadas en un único bulto con embalaje en cartón robusto y partes internas de protección.

En el embalaje están marcadas las simbologías convencionales a las cuales atenerse durante el desplazamiento y el almacenamiento del bulto.



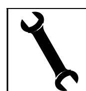
Efectuar el transporte manteniendo siempre el bulto en posición vertical, no volcarlo y cargarlo sobre un lado, procediendo con cautela a fin de evitar choques o exposición a las intemperies.

5.2. Control a la recepción

Comprobar que la máquina recibida sea la indicada en la documentación que la acompaña, incluidos eventuales accesorios.
Comprobar que durante el transporte no haya sufrido daños y caso de haberlos sufrido avisar inmediatamente al transportista y a nuestra oficina Clientes.



Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartones, etc.) no se deben dejar nunca al alcance de niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
No dispersar en el medio ambiente los elementos del embalaje, si no despacharlos entregándolos a las entidades encargadas de tales actividades.



6. INSTALACIÓN

Las máquinas están dotadas de pies ajustables en altura (solamente los traseros).
El plano de apoyo tiene que ser bien nivelado, seco, alisado, robusto, estable y tiene que encontrase a determida altura para que la bandeja calienta tazas se encuentre más de 150 cm. del suelo. No utilicen chorros de agua ni instalen en lugares donde se utilizan chorros de agua.
Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.
Para el buen funcionamiento de la máquina no son necesario anclajes para la superficie de apoyo ni soluciones técnicas aptas para limitar las vibraciones.

Se aconseja dejar unos espacios libres alrededor de la máquina para facilitar su uso y las operaciones de manutención.
Caso de que la máquina estuviera mojada o muy húmeda hay que abstenerse de proceder con la instalación hasta cuando no se esté seguros de que se haya secado completamente. De todas formas es necesario hacer efectuar un control preventivo por parte del servicio de asistencia a fin de verificar eventuales daños que los componentes eléctricos hayan podido sufrir.
Prever en proximidad de la máquina una zona a destinar para el moledor-dosificador (véase la relativa documentación).
Normalmente las máquinas viene provistas de un suavizador de tipo DP2 o DP4 que ha de ser enlazado a cargo del instalador según las normas vigentes.
En caso de montaje de un suavizador diferente referirse a la documentación del producto seleccionado.El instalador tiene que predisponer un cajón para los posos de café.



6.1. Enlaces a predisponer a cargo del cliente



Las operaciones de enlace deben ser efectuadas por personal cualificado y en el pleno respeto de las reglas federales, estatales o locales.

6.1.1. Alimentación de agua (Mod.E1-S1) *(Fig.6)*

Las acometidas han de llegar a las cercanías de la máquina.

- Tubo de descarga agua 1, de diámetro interior mínimo de 30 mm, dotado con sifón inspeccionable.
- Tubo de alimentación agua de red 2 con grifo de exclusión de 3/8" G y válvula interceptadora.

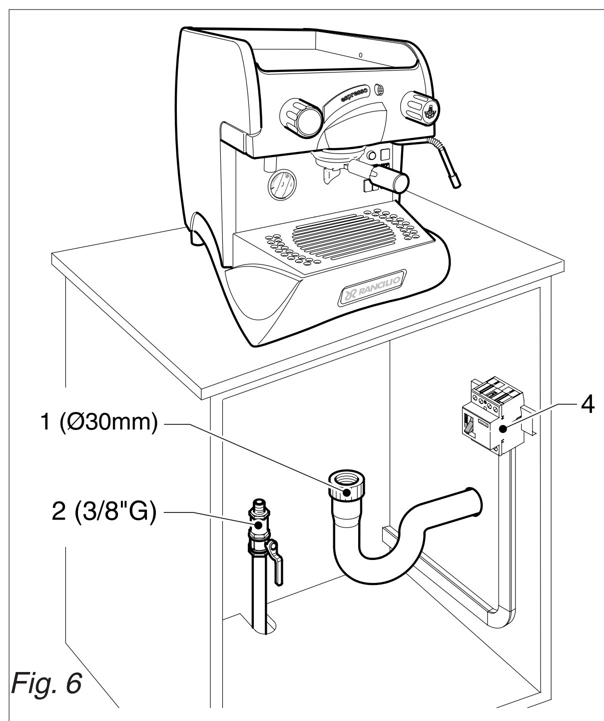
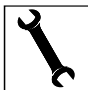


Fig. 6



6.1.2. Alimentación eléctrica

La máquina se suministra lista para el enlace, de acuerdo con las especificaciones eléctricas requeridas.

Antes de conectar la máquina hay que asegurarse de que los datos de la placa (*Fig. 1*) correspondan a los de la red de distribución eléctrica.

El cable de alimentación eléctrica debe enlazarse directamente a la conexión que se ha predispuesto con anterioridad, de acuerdo con las normas vigentes. Hay que asegurarse de que la puesta a tierra sea eficiente y responda a los parámetros de las normas vigentes.

La instalación de puesta a tierra y de protección contra las descargas atmosféricas debe estar realizada obligatoriamente como lo prescriben las normas.

Para la red de alimentación hay que utilizar un cable a norma con conductor de protección (cable de tierra).

Para la alimentación trifásica hay que utilizar un cable de 5 conductores (3 fases + neutro + tierra).

Para la alimentación monofásica hay que utilizar un cable de 3 conductores (fase + neutro + tierra).

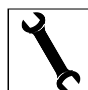
En ambos casos, antes del cable de alimentación hay que predisponer un interruptor automático diferencial (*Fig. 6*), que incluya los disparadores magnéticos según los datos presentados en la placa de identificación de la máquina (*Fig. 1*). Los contactos deben tener una apertura igual o superior a 3 mm y con protección de corrientes dispersas de 30 mA.

Se recuerda que cada máquina debe estar dotada de sus propias seguridades.

ATENCIÓN



Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica, o igualmente por una persona con una cualificación similar, de modo que se pueda prevenir cualquier riesgo.



6.2. Operaciones preliminares

INSTALACION DE LA VALVULA V.A.

NOTA PARA EL INSTALADOR

En la parte superior de la caldera hay la valvola v.a.: **mientras instalen la maquina tiene que sacar le lengüeta “A” y asegurarse de que el pernio “B” se mueva liberamente.**

Esa operacion es de la maxima importancia por el correcto funcionamento de la maquina.

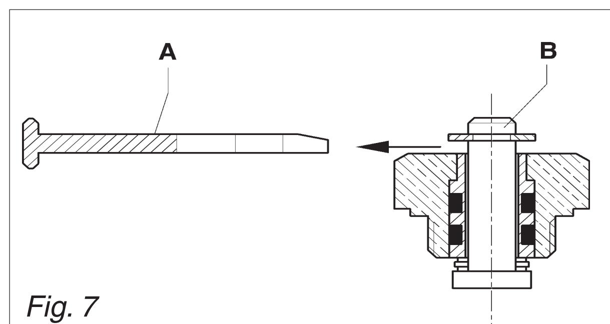
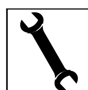


Fig. 7



6.3. Enlace

- Colocar el cuerpo de la máquina sobre la superficie horizontal preparada al efecto.

Antes de efectuar los enlaces lavar esmeradamente los tubos del agua de red:

- Abrir completamente el grifo del agua de red y dejar fluir el agua durante unos minutos.
- Proceder luego con los enlaces de carga y descarga del agua.
- Conectar la máquina con el enchufe de corriente.

Lavar esmeradamente todas las tuberías del agua de la máquina:

- Abrir completamente el grifo de alimentación del agua de red.
- Accionar el interruptor general 1; aguardar a que la caldera se llene hasta el nivel programado.
- Accionar el interruptor general 2 para que el agua en la caldera comience a calentarse.
- Accionar cada grupo de modo que salga agua durante aproximadamente un minuto; repetir la operación dos veces.
- Erogar vapor por los dispositivos de lanzamiento de vapor durante aproximadamente un minuto.
- Erogar agua caliente durante aproximadamente un minuto; repetir la operación dos veces.
- Apagar los interruptores 1 y 2.
- Vaciar el agua en la caldera. Véase el punto 10.3



ATENCIÓN

Cuando la máquina no efectúa erogaciones por más de 24 horas, antes de comenzar a trabajar hay que efectuar un lavado de los componentes internos, repitiendo las operaciones descritas anteriormente.



ATENCIÓN

Para evitar descensos excesivos de la presión en la caldera, se ha introducido una estrangulación (gigleur Ø 1.25 mm) en la unión de la electroválvula de carga de la caldera.

Si durante la instalación se verifica la intervención de la función de seguridad (centelleo de los botones de erogación continua), habrá que restablecer los componentes electrónicos apagando y volviendo a encender la máquina.

7. FUNCIONAMIENTO

7.1. Mandos Fig.8

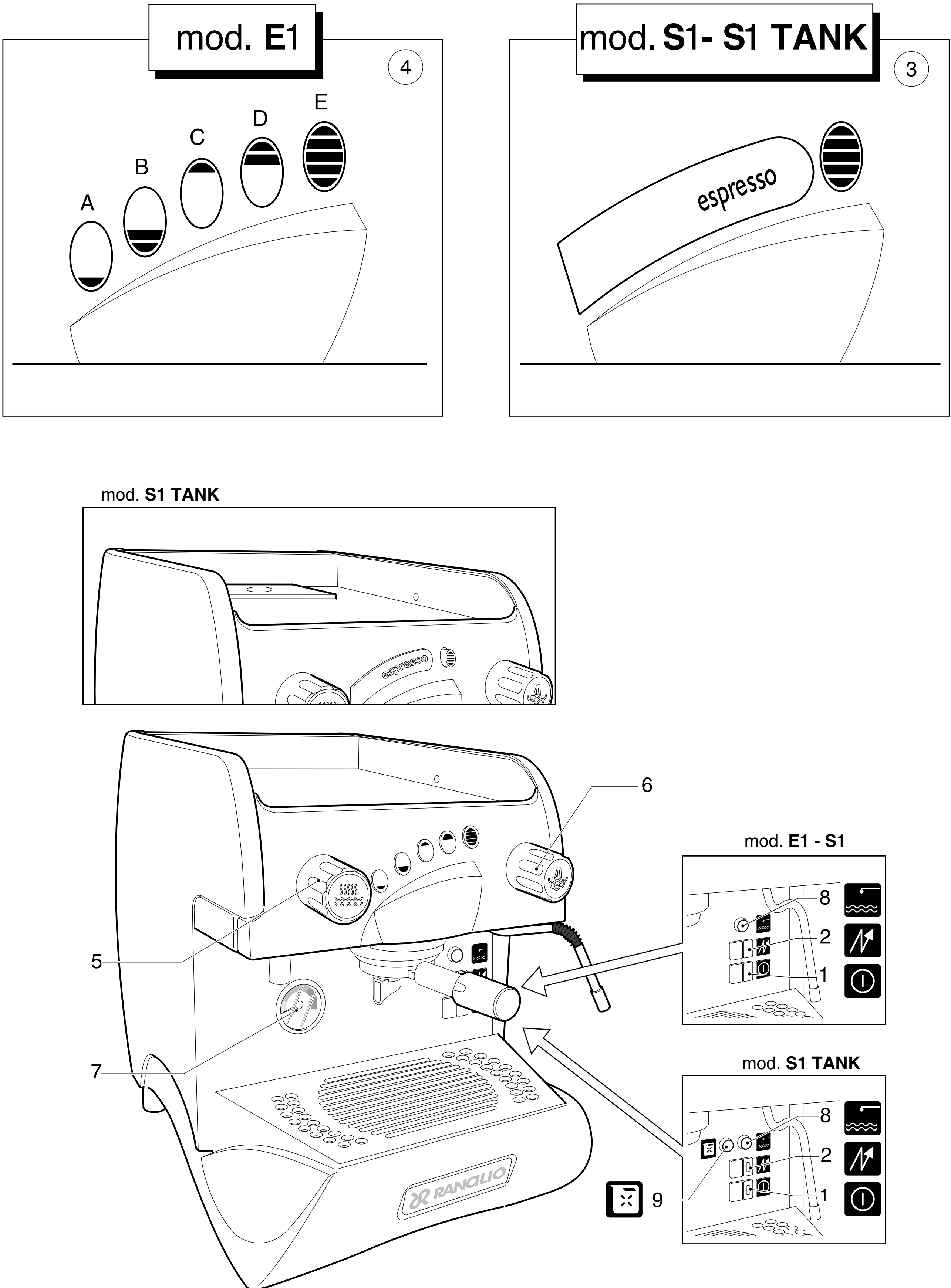


Fig. 8

1 Interruptor general
Selector de dos posiciones con led luminoso.
Activar el interruptor, led encendido, se introduce corriente en la máquina (excluida la calefacción caldera) y activa la bomba para el llenado de la caldera;

2 Interruptor resistencia caldera
Selector de dos posiciones con led luminoso
Activar el interruptor, led encendido, se conecta también la resistencia para el agua en la caldera

3 Interruptor erogación café (mod. S1 - S1 TANK)
Presionar el interruptor, se lanza la erogación continua de café y se enciende el led.
Volviendo a presionar el interruptor, se interrumpe la erogación y el led se apaga.

4 Teclado electrónico preparación café (mod. E1).
Cinco teclas con relativo led :

A Pulsar la tecla , led encendido, soltar la tecla; se activa la preparación de un café corto. El led se apaga una vez terminada la preparación.

B Pulsar la tecla , led encendido, soltar la tecla; se activa la preparación de un café largo. El led se apaga una vez terminada la preparación.

C Pulsar la tecla , led encendido, soltar la tecla; se activa la preparación de dos cafés cortos por el mismo grupo. El led se apaga una vez terminada la preparación.

D Pulsar la tecla , led encendido, soltar la tecla; se activa la preparación de dos cafés largos por el mismo grupo. El led se apaga una vez terminada la preparación.

E Pulsar la tecla, led encendido, soltar la tecla; se activa la preparación continua de café.
Pulsar la tecla, led apagado, soltar la tecla; se para la preparación continua de café.

Para interrumpir una preparación en curso activada con las teclas A-B-C-D hay que mantener apretada la tecla E hasta cuando se apaga el led relativo a la tecla pulsada.

5 Grifo suministro agua caliente
Grifo: girar en sentido antihorario para abrir o en sentido horario para cerrar..

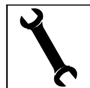
6 Volantín suministro vapor.
Grifo: girar en sentido antihorario para abrir o en sentido horario para cerrar.

7.2. Instrumentos de control *(Fig.8)*

7 Manómetro de aguja móvil sobre cuadrante fijo con escala graduada y zonas de colores indicativas.
Control visual de la presión en la caldera.

8 Luz testigo nivel agua en la caldera

9 Luz testigo agua en el tanque (Mod.S1 TANK)




7.3. Puesta en marcha de la máquina

Modelo S1

- Abrir el grifo de la red de agua 2, Fig.6.
- Accionen el interruptor general 1; se activa la bomba que se encarga de llenar la caldera.
  Luz testigo anaranjada (8) encendida
- Una vez alcanzado el nivel, la bomba se para, se apaga la luz testigo, accionen el interruptor de las resistencias 2; empieza el calentamiento del agua en la caldera, luego, accionen el grupo hasta la salida completa del agua del mismo.
- Esperar a que se alcance la presión operativa, aguja en el manómetro 9 sobre la zona verde, y que la máquina alcance el equilibrio térmico correcto.

Modelo E1

- Abrir el grifo de la red de agua 2, Fig.6.
- Accionen el interruptor general 1 y el interruptor de las resistencias 2.
  Se activa la bomba para rellenar la caldera.
  Luz testigo anaranjada (8) encendida
- Sólo una vez alcanzado el nivel (luz testigo anaranjada (8) encendida) se alimentan las resistencias para calentar el agua de la caldera, luego, accionen el grupo hasta la salida del agua de los mismos.
- Durante la fase de calentamiento, los led de los botones se encienden de forma secuencial, desplazándose de izquierda a derecha hasta alcanzar la presión de ejercicio.

  Sólo una vez alcanzada la presión de regimen es posible efectuar la regulación de las dosis.

Modelo S1 TANK con tanque autóno

- Abrir la tapadera de acceso al depósito del agua y comprobar que el eliminador de caliza **A** esté introducido en el tubo pescador **B**;

- Comprobar que la trampa de aire **C** esté introducida en la sede apropriada;



Si la trampa de aire está fuera de su sitio la máquina puede no calentar y no señalar correctamente la eventual falta de agua en el depósito.

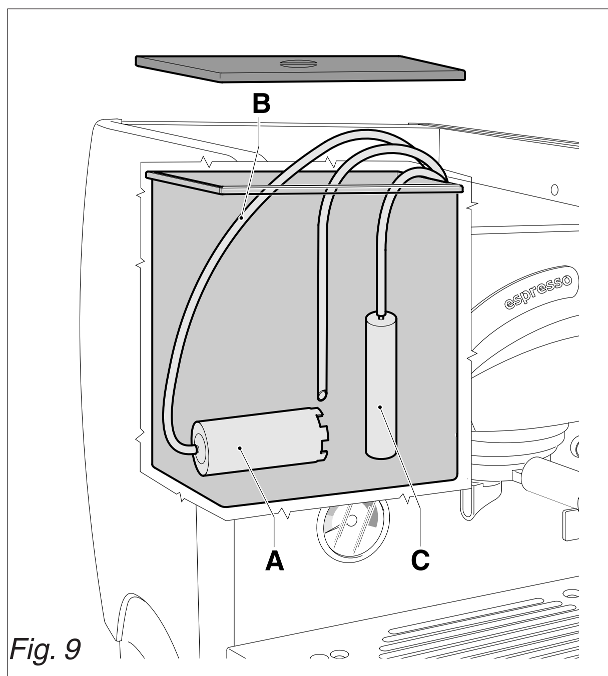


Fig. 9

- Introducir 2 litros de agua en el depósito y cerrar la tapadera; controlen la luz testigo (9 - Fig.8).
- Accionen el interruptor general 1; se obtiene el llenado de la caldera.
  Una vez llenada la caldera, accionen el interruptor de las resistencias 2, se habilita el calentamiento, luego, accionen el grupo hasta la salida completa del agua del mismo.
- Esperar a que se alcance la presión de operación, aguja del manómetro 7, Fig.8, sobre la zona verde, y que la máquina alcance su correcto equilibrio térmico.



8. USO

Las máquinas vienen provistas de una superficie superior sobre la cual colocar las tazas y precalentarlas en espera de utilizarlas.
Esta solución tiene mucha importancia para sacar excelentes cafés porque la taza precalentada evita que el café se enfríe rápidamente.

8.1. Cómo se prepara el café

- Desenganchar el portafiltro del grupo suministrador, descargar los posos de café en el cajón al efecto golpeando el portafiltro, volcado de cara al cajón, por la parte periférica (cuidado con no dañar el filtro).

- Utilizar el filtro para 1 ó 2 cafés según las necesidades.

- Llenar el filtro con la dosis de café molido, nivelar y presionar ligeramente el café con el macillo.

- Eliminar del borde del filtro el eventual café molido que haya quedado durante el prensado.



Dejar café molido sobre el borde impide la perfecta adherencia de la junta con respecto al filtro con consiguiente pérdida de agua y de posos de café.

- Enganchar el portafiltro en el grupo suministrador de manera que se logre una buena estanqueidad.

- Colocar las tazas debajo de los picos suministradores, activar la preparación con el mando 3 o el teclado 4 según los modelos, Fig.8.

- Una vez terminado el suministro del café dejar el portafiltro enganchado en el grupo hasta la preparación sucesiva.



Durante las preparaciones tener cuidado con las partes calientes de la máquina, especialmente con los grupos suministradores y con las lanzas del vapor y del agua caliente. No poner nunca las manos debajo de los grupos y de las lanzas cuando están funcionando.

Para sacar un café es importante que la regulación de la moledura corresponda a una preparación del café entre 25 y 30 segundos. Si la moledura es demasiado gruesa se sacan cafés claros y ligeros con muy poca crema, mientras que si la moledura es demasiado fina, se sacan cafés oscuros y sin crema. Además tiene mucha importancia que el molido sea fresco y que tenga grosor uniforme (que se obtiene si el molinillo-dosificador tiene las muelas en buen estado) y que la dosis sea de la cantidad correcta (aproximadamente 6 gramos por café).
Se aconseja moler la cantidad de café necesaria en el momento en que se necesita porque el café molido pierde rápidamente sus cualidades de aroma y las sustancias grasas contenidas en el café se vuelven rancias.

8.2. Cómo se prepara el “capuchino” *(Fig.10)*

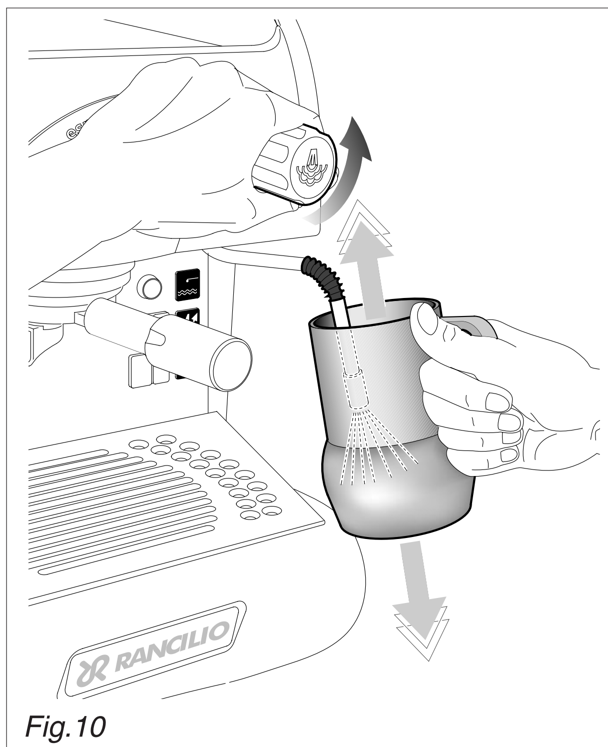


Fig.10

- Preparar una taza de capuchino con el café expréso.
- Utilizar un recipiente alto y estrecho lleno de leche hasta la mitad.
- Colocar el recipiente debajo de la lanza del vapor de manera que el surtidor toque el fondo del recipiente.
- Abrir el grifo del vapor (6 - Fig.8) y bajar el recipiente de manera que el surtidor roce la superficie de la leche.
- Ahora levantar y bajar continuamente el recipiente de manera que el surtidor se sumerja y salga de la leche a fin de montarla (crema espumosa).
- Cerrar el grifo del vapor y verter la leche en la taza.


Tan pronto terminada esta operación limpiar con una esponja o con un paño limpio la lanza a fin de evitar que la leche se seque sobre la lanza misma. Tener cuidado porque la lanza queda caliente y puede quemar la mano.

8.3. Cómo se calienta una bebida

- Sumergir la lanza del vapor en el líquido a calentar.
- Abrir gradualmente el grifo del vapor 6 (Fig.8); el vapor borbojeando en el líquido le cede calor hasta llevarlo a la temperatura deseada.
- Cerrar el grifo del vapor cuando se piensa que se ha alcanzado la temperatura deseada.


Tan pronto terminada esta operación limpiar la lanza con una esponja o con un paño limpio. Tener cuidado porque la lanza está caliente y puede quemar la mano.

8.4. Cómo se preparan té, manzanilla, etc.

- Colocar el recipiente debajo de la lanza de suministro de agua caliente, abrir el grifo de agua 5.
  Una vez alcanzada la temperatura deseada cerrar el grifo
- Agregar el producto deseado.

Si el agua está suavizada, la bebida por lo general toma un color más oscuro; si se desea lograr un color más claro hay que proceder con el calentamiento del agua como descrito en el apartado 8.3, utilizando agua fresca tomada de un grifo que suministre agua no suavizada.

9. REGULACIÓN Y CALIBRACIONES DE LAS DOSIS (para los modelos habilitados)

9.1. Modelos E1

En los modelos E1 es posible intervenir y ajustar las dosis de suministro de café.

9.1.1. Regulación dosificación

La regulación de las dosis de café se efectúa mediante los mandos de los grupos y con la máquina a presión de funcionamiento.

1 Accionar la tecla E de la botonera y mantenerla apretada durante 8-10 segundos, hasta que cese el suministro de agua por el grupo y el Led relativo a la tecla continuo empiece a centellear.

2 Para el ajuste exacto de la cantidad de café en la taza hay que actuar como para preparar 1 ó 2 cafés.

3 Colocar el portafiltro (con el café molido) debajo del grupo de la izquierda y poner la taza debajo del pico.

4 Accionar la tecla deseada (por ejemplo: tecla A taza pequeña).

5 Una vez alcanzada la cantidad de café deseada en la taza, apretar la tecla de Stop E. El suministro se parará y el microprocesador memorizará la dosis.

6 Accionar de nuevo la tecla-continuo E, entonces se apagará el Led y la máquina va a mantener en su memoria la nueva dosis.

7 Comprobar la exacta programación preparando un café y verificando la cantidad en la taza.

Si hay que variar varias dosis (B-C-D), una vez llegados al punto 5 repetir las operaciones 3-4-5 para cada dosis, teniendo presente que hay que utilizar el portafiltro con relativo filtro que contiene la dosis de café molido nuevo.
Luego efectuar la operación 6 y repetir la operación 7 de verificación para todas las dosis que se hayan cambiado.

Si hay que dejar todos los grupos de la máquina ajustados para una misma dosis, las operaciones de programación del café han terminado. Si por el contrario se desea variar la dosificación de otro grupo (1-2-3-4 dosis) hay que actuar exactamente como indicado en los puntos 1-7 anteriores pero actuando sólo sobre el teclado del grupo que interesa.



10. MANUTENCIÓN



Las operaciones de manutención se deben efectuar con la máquina apagada y fría y con el enchufe de alimentación desconectado. Algunas operaciones específicas necesitan que la máquina esté en función.
Para la limpieza no utilizar utensilios metálicos o abrasivos como estropajos, cepillos metálicos, agujas, etc., ni detergentes de uso general (alcohol, solventes o de otro género). Donde sea necesario utilizar detergentes específicos para máquinas de café adquiribles en los centros de asistencia técnica especializados.

10.1. Diaria

Utilizar un paño o una esponja limpios que no suelten pelos o hilos (preferentemente de algodón o tela).

- Limpiar con cuidado el chasis de la máquina siguiendo el sentido del satinado en las partes de acero inoxidable.
- Limpiar las lanzas del vapor y del agua caliente, comprobar que las boquillas surtidoras estén libres de incrustaciones (caso de ser necesario eliminar las incrustaciones tener cuidado en no desformar o dañar el surtidor).
- Limpiar los canalones y las guarniciones de abajo del cárter de los grupos erogadores utilizando el cepillo correspondiente, suministrado en dotación
- Extraer los portafiltros de la máquina, desmontar los filtros y el pequeño resorte que sujeta el filtro, eliminar con el cepillo las incrustaciones de café y enjuagarlos con agua caliente para disolver los

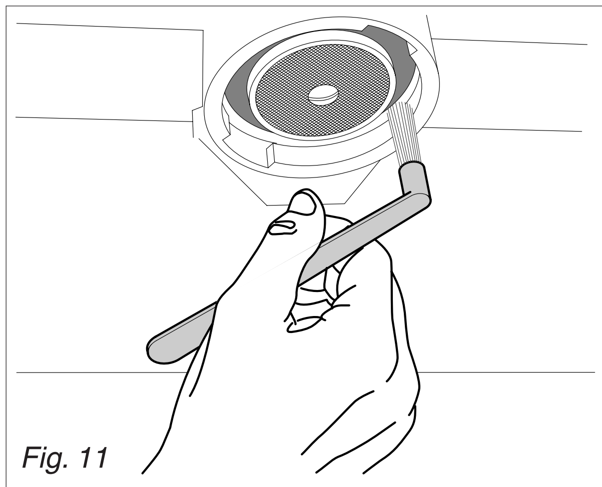


Fig. 11

Modello S1 TANK



Operazione da effettuare a macchina spenta e fredda e con la linea di rete disinserita.

- Togliere il coperchio del serbatoio acqua;
- Sfilare la trappola d'aria **C** e l'addolcitore **A** Fig.9;
- Estrarre il serbatoio, svuotarlo e pulirlo;
- Risciacquare abbondantemente il serbatoio e reinserirlo nella macchina;
- Posizionare la trappola d'aria nell'apposita guida e l'addolcitore sul fondo serbatoio in posizione orizzontale;
- Riempire il serbatoio con acqua pulita e infine chiudere con il coperchio.



Se la trappola aria è fuori posizione la macchina può non riscaldare e non segnalare correttamente la eventuale mancanza d'acqua nel serbatoio.

10.2. Semanal



Operaciones a efectuar con la máquina operativa y en presión.

- Montar en el portafiltro el filtro ciego en dotación con la máquina, colocar una cucharada de polvo detergente para máquinas de café y luego montar el portafiltro en el grupo a limpiar.
- Accionar el mando de suministro de café del grupo por 30 segundos.
- Detener y activar el suministro varias veces hasta que vea bajar agua limpia por el tubito de descarga del grupo.
- Desmontar el portafiltro, sacar el filtro ciego e introducir un filtro normal, volver a montar el portafiltro en el grupo y accionar varias veces el suministro para efectuar un enjuague.
- Preparar un café para eliminar sabores desagradables.

Limpieza de filtros y surtidores

Operaciones a efectuar con la máquina apagada y fría.

- Preparar una solución compuesta por 4 sobrecitos de detergente en polvo Cod. **69000124** disueltos en un litro de agua hirviendo en un recipiente de acero inox, plástico o vidrio, **QUE NO SEA DE ALUMINIO O DE HIERRO.**
- Extraer los filtros y sumergirlos con los portafiltros en la solución preparada, dejándolos durante por lo menos unos minutos (mejor una noche).
- Luego sacarlos del recipiente y enjuagarlos abundantemente en agua corriente.

Limpieza cubeta

- Extraer la rejilla de apoyo de las tazas 1 *(Fig. 12)*, y limpiarlas.

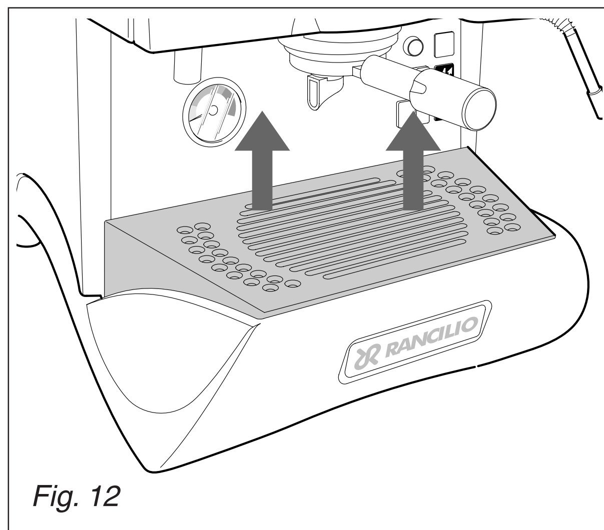


Fig. 12

- Examinar y limpiar también la cubeta de descargo (Fig.13) eliminando, con una cucharita, el eventual barro de posos.

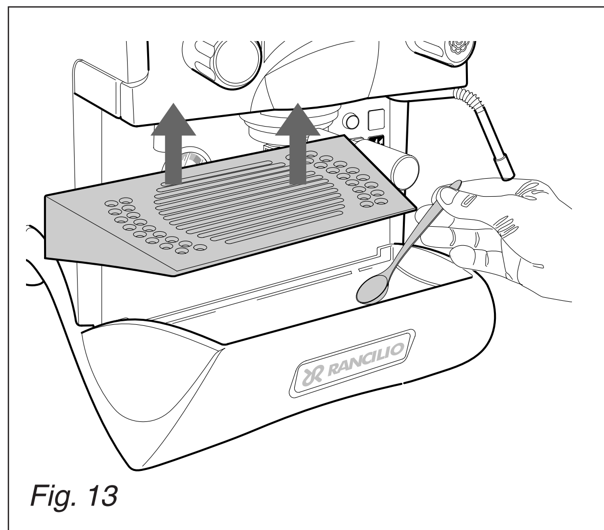


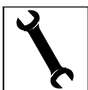
Fig. 13

10.3. Manutención periódica



Operación que hay que efectuar con la máquina en presión.

- Descargar el agua de la caldera (unos cuatro litros) accionando el interruptor de erogación de agua caliente 5.
- Para volver a utilizar, esperar el equilibrio térmico de la máquina.



10.3.1. Sustitución del agua de la caldera

La sustitución ha de ser efectuada por parte del servicio técnico de asistencia.

- Apagar la máquina y esperar a que no haya presión en el interior de la caldera (manómetro con índice sobre “0”).
- Introduzcan el tubo de goma (1) en la conexión porta goma (2) (Fig.14)
- Suelten la conexión porta goma (2).
- Dejen salir completamente el agua, luego cierren la conexión (2) y quiten el tubo de goma (1).
- Efectuar un nuevo llenado de la caldera (apartado 7.3).

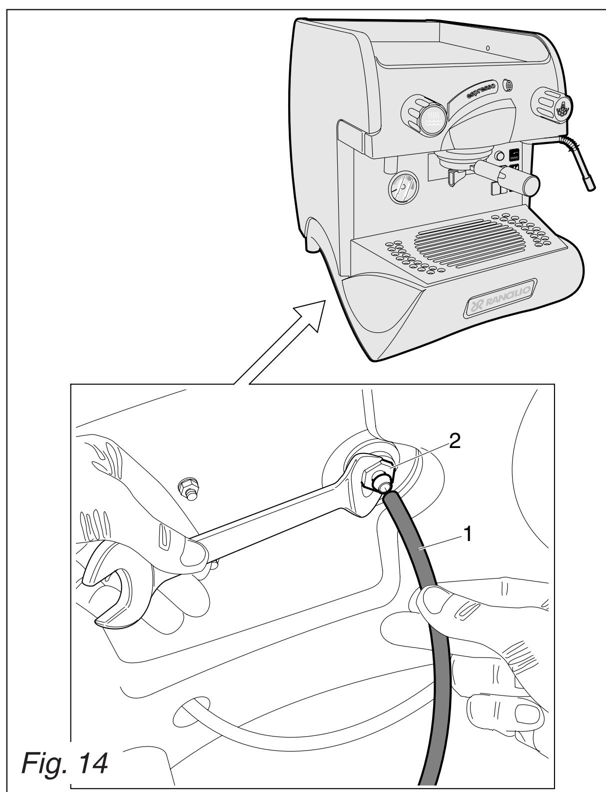


Fig. 14

10.3.2. Regeneración eliminador de caliza

Suavizador DP2 - DP4
Regenerar el suavizador en los plazos previstos, con referencia a la tabla siguiente:

DP2
nr.1 regeneración al mes para 500 cafés/día
nr.2 regeneraciones al mes (1 cada 15 días) para 1000 cafés/día.
DP4
nr.1 regeneración al mes para 1000 cafés/día
nr.2 regeneraciones al mes (1 cada 15 días) para 2000 cafés/día.
Esta tabla ha sido redactada con referencia a una dureza del agua de 25 grados franceses.

Para las modalidades de empleo véase la documentación adjuntada al suavizador.

Modelo S1 TANK



Operaciones a efectuar con la máquina apagada y fría y con el enchufe de la alimentación eléctrica desconectada.

A efectuar luego de un consumo de aproximadamente 15 litros de agua (dureza media considerada de 35 grados franceses) o por lo menos una vez por semana.

- Preparar la salmuera en un vaso de agua con añadidura de tres cucharaditas de sal fina (la sal tiene que estar bien disuelta en el agua).
- Vaciar el depósito; véase el apartado 10.2.
- Extraer el eliminador de caliza 1, Fig.15, del tubo de goma 2 y volcarlo.

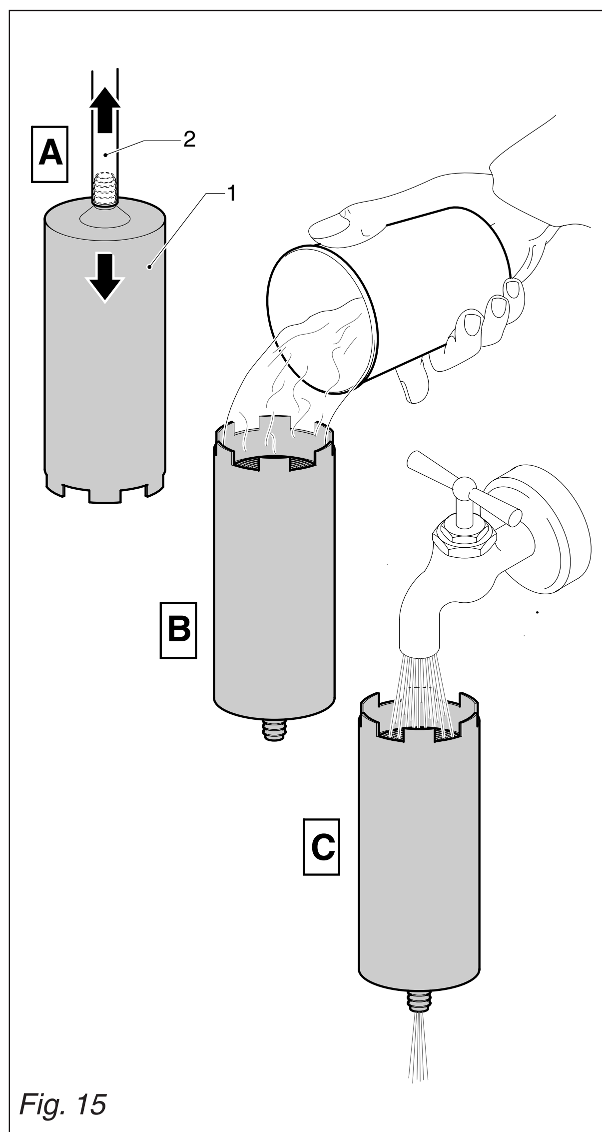


Fig. 15

- Verter la salmuera encima del filtro dejándola fluir libremente a través de las resinas.

- Esperar aproximadamente cinco minutos y luego colocar el eliminador de caliza debajo del grifo del agua corriente para enjuagarlo. Cuando el agua que sale del eliminador de caliza ya no está más salada, termina la regeneración y el eliminador de caliza está listo para el empleo.

- Conectar el suavizador al tubo y colocarlo en el fondo del depósito, en posición horizontal.

- Luego de la regeneración hay que poner de nuevo en función la máquina efectuando las operaciones descritas en el apartado 7.3.

11. PUESTA FUERA DE SERVICIO

A - Temporánea

- Efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento
- Enrollar el cable de alimentación eléctrica y fijarlo a la máquina con cinta adhesiva.
- Cubrir la máquina y colocarla en un ambiente seco, resguardado de las intemperies y que tenga acceso limitado a las personas autorizadas (evítese dejar la máquina al alcance de menores o de personas incapaces).

Para las operaciones de desconexión de las redes de alimentación dirigirse a personal especializado

B - Definitiva

- Además que las operaciones de puesta fuera de servicio temporánea hay también que cortar el cable de alimentación, embalar la máquina con cartón, poliestireno u otro material y entregarla al personal encargado (vertedero autorizado o retiro de aparatos usados).

12. INCONVENIENTES Y REMEDIOS



Operaciones de control que el usuario puede efectuar con la clavija de alimentación eléctrica desconectada.
Para todo otro tipo de anomalía o inconveniente no especificado, desconectar la clavija del enchufe, abstenerse de efectuar intervenciones directas de reparación o verificación y dirigirse al servicio técnico de asistencia autorizado.

A) La máquina no se enciende:
- *Comprobar que el enchufe esté conectado;*
- *Comprobar que haya corriente en la red y que el interruptor de seguridad o él general estén conectados;*
- *Comprobar las condiciones de la clavija y del cable de alimentación, si están dañados pedir a personal cualificado que los sustituya.*

B) Presencia de agua debajo de la máquina:
- *Comprobar que el descarge de la cubeta no esté atascado.*

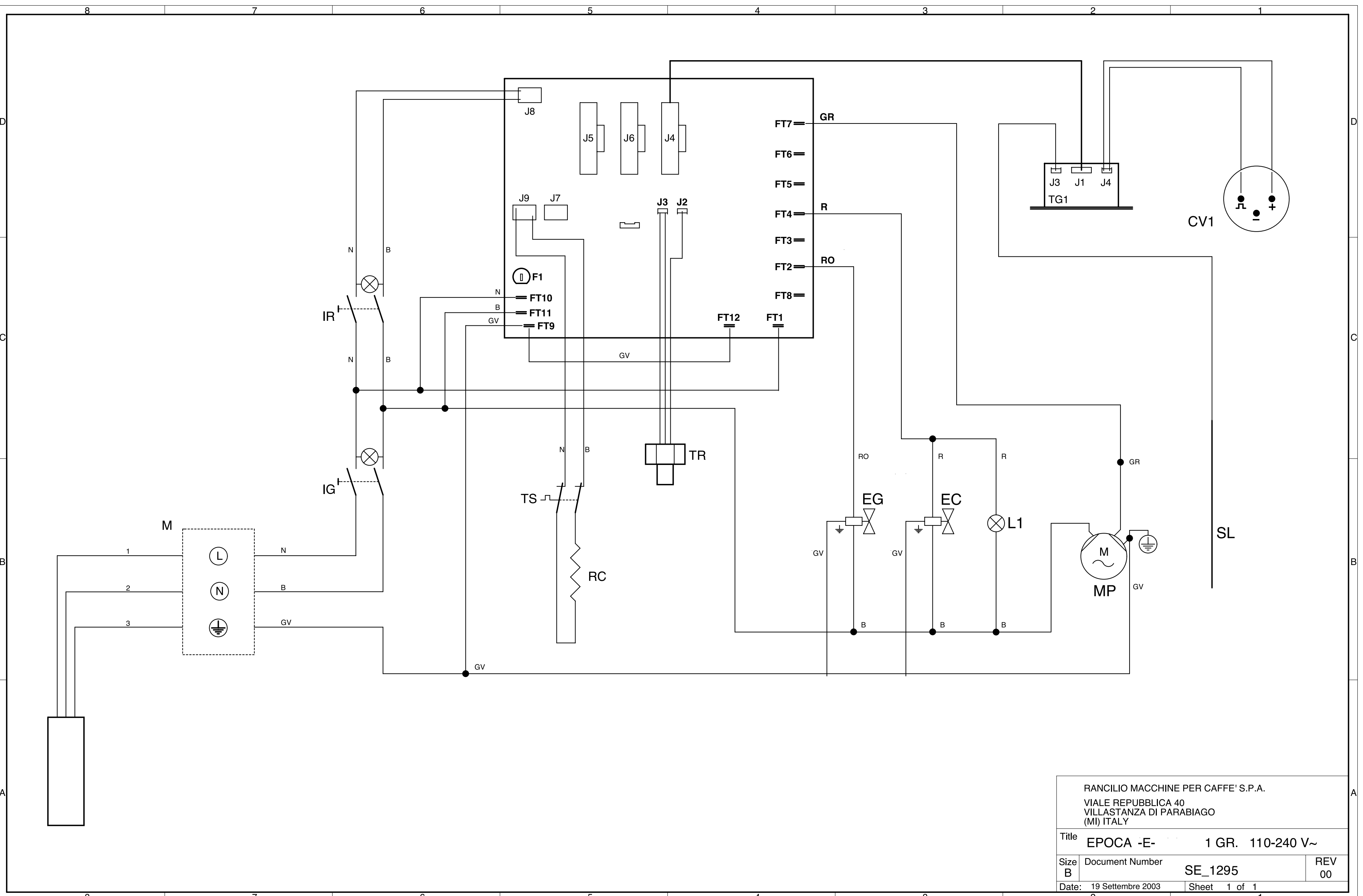
C) Suministro lento:
- *Examinar las condiciones de limpieza de los filtros y de los surtidores;*
- *Verificar que la moledura del café no sea demasiado fina.*

D) Suministro de vapor no uniforme:
- *Comprobar que las boquillas de la lanza no estén atascadas.*

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS

	I	F	D	GB	E
CA	= Centralina autolivello	*Controle de niveau de l'eau*	Wasserniveaukontrolle	*Water level control*	Transductor autonivel
CEM	= Centralina microprocessore	*Boite electr. du microprocesseur*	Elektronische schactel des mikroprozessor	*Microprocessor Card*	Cedula electronica microprocessor
CV	= Contatore volumetrico	*Compteur volumetrique*	Volumenzaehler	*Flow Meter*	Contador volumetrico
EA	= Elettrovalvola acqua	*Electrovanne eau*	Wasserelektroventil	*Water electrovalve*	Electrovalvula agua
EC	= Elettrovalvola carico	*Electr. de chargement*	Speisungselektroventil	*Feeding electrovalve*	Electrovalvula carga
EG	= Elettrovalvola gruppo	*Electr. du groupe*	Gruppeelektroventil	*Group Electrovalve*	Electrovalvula grupo
F1	= Fusibile F2A	*Fusible F2A*	F2A Sicherung	*F2A fuse*	Fusible F2A
IG	= Interruttore generale	*Interrupteur general*	Hauptschalter	*Main switch*	Interruptor general
IR	= Interruttore Resistenza	*Interrupteur resistance*	*Heizelemenschalter*	*Heating Switch*	Interruptor resistencia
L1	= Arancio - carico acqua autolivello	*Orange - remplissage eau autoniveau*	Orange - wasserfullung automatisches standes	*Orange - automatic level water filling*	Naranja - rellenamiento agua nivel automatico
LS	= Spia mancanza acqua	*Voyant de manque d'eau*	Wassermangelanzeiger	*Water lack indicator*	Indicador por falta agua
MO	= Morsettiera	*Bornes*	Klemme	*Clamp*	Borne
MP	= Motore pompa	*Moteur pompe*	Pumpen motor	*Motor Pump*	Motor bomba
MT	= Morsetto di terra	*Borne du sol*	Erdklammer	*Earth connection*	Conexion de tierra
P	= Pressostato	*Pressostat*	Pressostat	*Pressure*	Presostato
PL	= Pressostato livello	*Pressostat niveau*	Niveau pressostat	*Pressure level*	Presostato nivel
PU	= Pulsantiera	*Tableau des boutons*	Kontrollschalter	*Push-button panel*	Botonera
PV	= Pulsante vapore	*Poussoir pour vapeur*	Dampschalter	*Steam push-button*	Pulsante vapor
R	= Resistenza caldaia	*Resistance chaudiere*	Kesselheizung	*Boiler Heating Resistance*	Resistencia caldera
SL	= Sonda livello	*Sonde niveau*	Standfühler	*Level feeler*	Sonda nivel
SR	= Salvaresistenza	*Sauve resistance*	Widerstandsicherung	*Heating Cut-off Device*	Salvaresistencias
TR	= Trasduttore di pressione	*Transducteur de pression*	Druckgeber	*Pressure transducer*	Transductor de presión
VP	= Pompa a vibrazione	*Pompe à vibration*	Vibrationspumpe	*Vibration pump*	Bomba de vibrac

N	= Nero	*Noir*	Schwarz	*Black*	Negro
M	= Marrone	*Marron*	Braun	*Brown*	Marron
R	= Rosso	*Rouge*	Rot	*Red*	Rojo
AR	= Arancio	*Orange*	Orange-farbig	*Orange*	Naranja
G	= Giallo	*Jaune*	Gelb	*Yellow*	Amarillo
B	= Blu	*Bleu*	Blau	*Blue*	Azul
GR	= Grigio	*Gris*	Grau	*Gray*	Gris
BI	= Bianco	*Blanc*	Weiss	*White*	Blanco
GV	= Gialloverde	*Jaune-vert*	Gelb-gruen	*Yellow-green*	Amarillo-verde

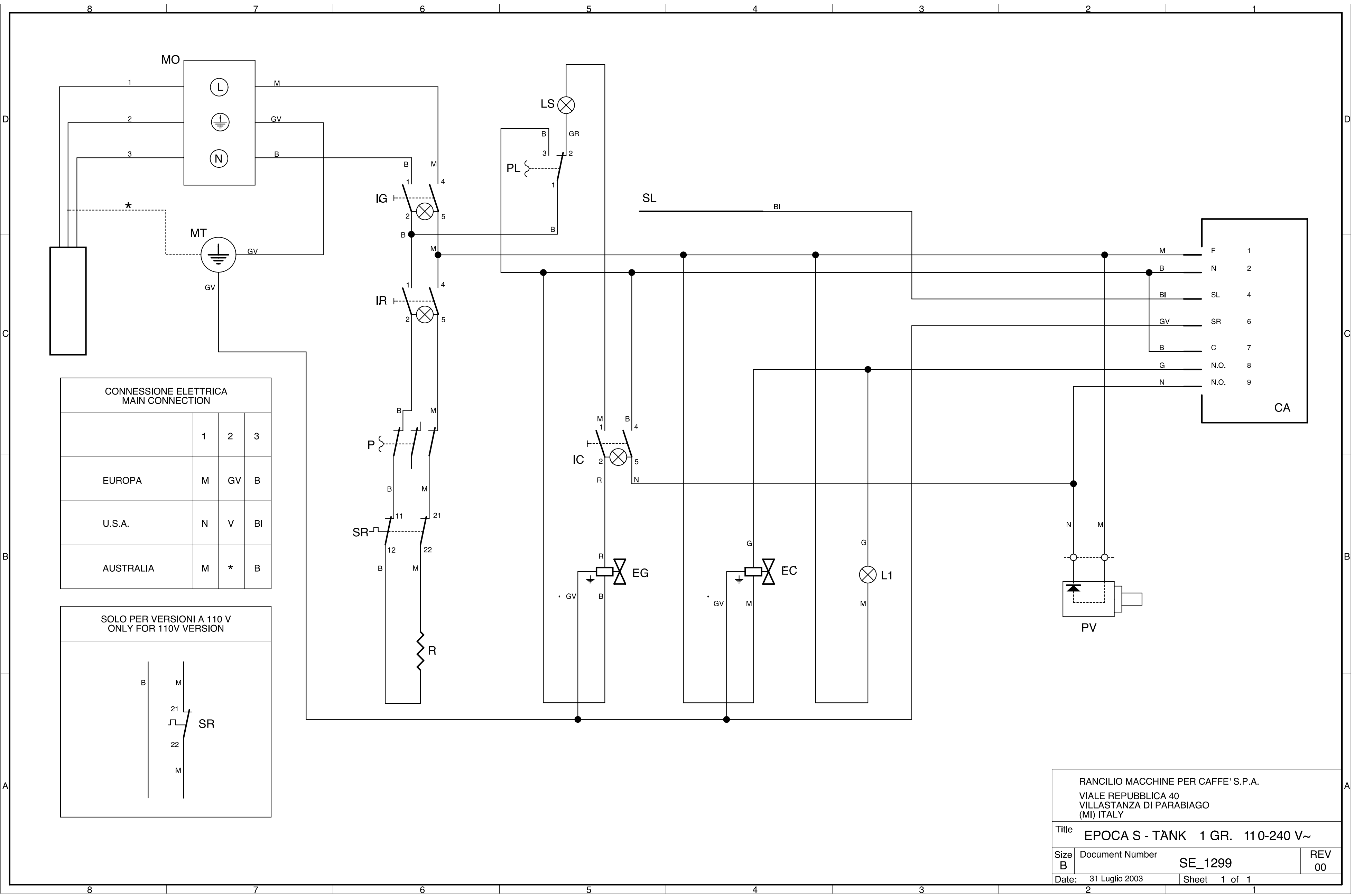

J8
J5
J6
J4
FT7
GR
FT6
FT5
FT4
R
FT3
FT2
RO
FT8
J9
J7
J3
J2
F1
FT10
FT11
FT9
FT12
FT1
N
B
GV
IR
IG
TR
TS
RC
M
L
N
1
2
3
EG
EC
L1
M
MP
SL
J3 J1 J4
TG1
CV1
RANCILIO MACCHINE PER CAFFE' S.P.A.
VIALE REPUBBLICA 40
VILLASTANZA DI PARABIAGO
(MI) ITALY
Title
EPOCA -E- 1 GR. 110-240 V~
Size
B
Document Number
SE_1295
REV
00
Date: 19 Settembre 2003
Sheet 1 of 1

CONNESSIONE ELETTRICA MAIN CONNECTION	1	2	3
EUROPA	M	GV	B
U.S.A.	N	V	BI
AUSTRALIA	M	*	B

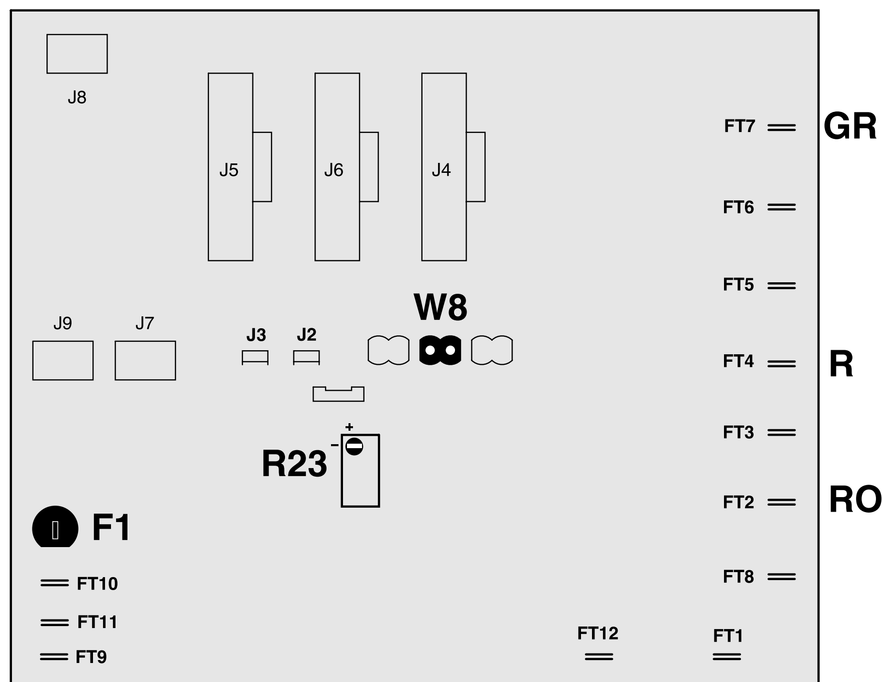
SOLO PER VERSIONI A 110 V
ONLY FOR 110V VERSION

RANCILIO MACCHINE PER CAFFE' S.P.A.
VIALE REPUBBLICA 40
VILLASTANZA DI PARABIAGO
(MI) ITALY

Title	EPOCA -S- 1 GR. 110-240 V~	
Size B	Document Number SE_1298	REV 00
Date: 31 Luglio 2003	Sheet 1 of 1	


MO
L
N
MT
IG
IR
P
SR
R
IC
EG
EC
L1
LS
PL
SL
PV
CA
F 1
N 2
SL 4
SR 6
C 7
N.O. 8
N.O. 9
CONNESSIONE ELETTRICA
MAIN CONNECTION
1 2 3
EUROPA M GV B
U.S.A. N V BI
AUSTRALIA M * B
SOLO PER VERSIONI A 110 V
ONLY FOR 110V VERSION
RANCILIO MACCHINE PER CAFFE' S.P.A.
VIALE REPUBBLICA 40
VILLASTANZA DI PARABIAGO
(MI) ITALY
Title EPOCA S - TANK 1 GR. 110-240 V~
Size B
Document Number SE_1299
REV 00
Date: 31 Luglio 2003
Sheet 1 of 1

SCHEDA ELETTRONICA - CARTE ÉLECTRONIQUE - ELEKTRONIKKARTE - ELECTRIC BOARD - TARJETA ELECTRÓNICA (E 1)



F1 = 2A

R23= Regolazione pressione - Pressure setting - Réglage pression - Duck einstellung - Regulación presión

W8= Abilitazione programmazione dosi
Dose setting mode
Habilitation réglage des doses
Dosierungs einsetzung betähigung
Habilitación programación dosis

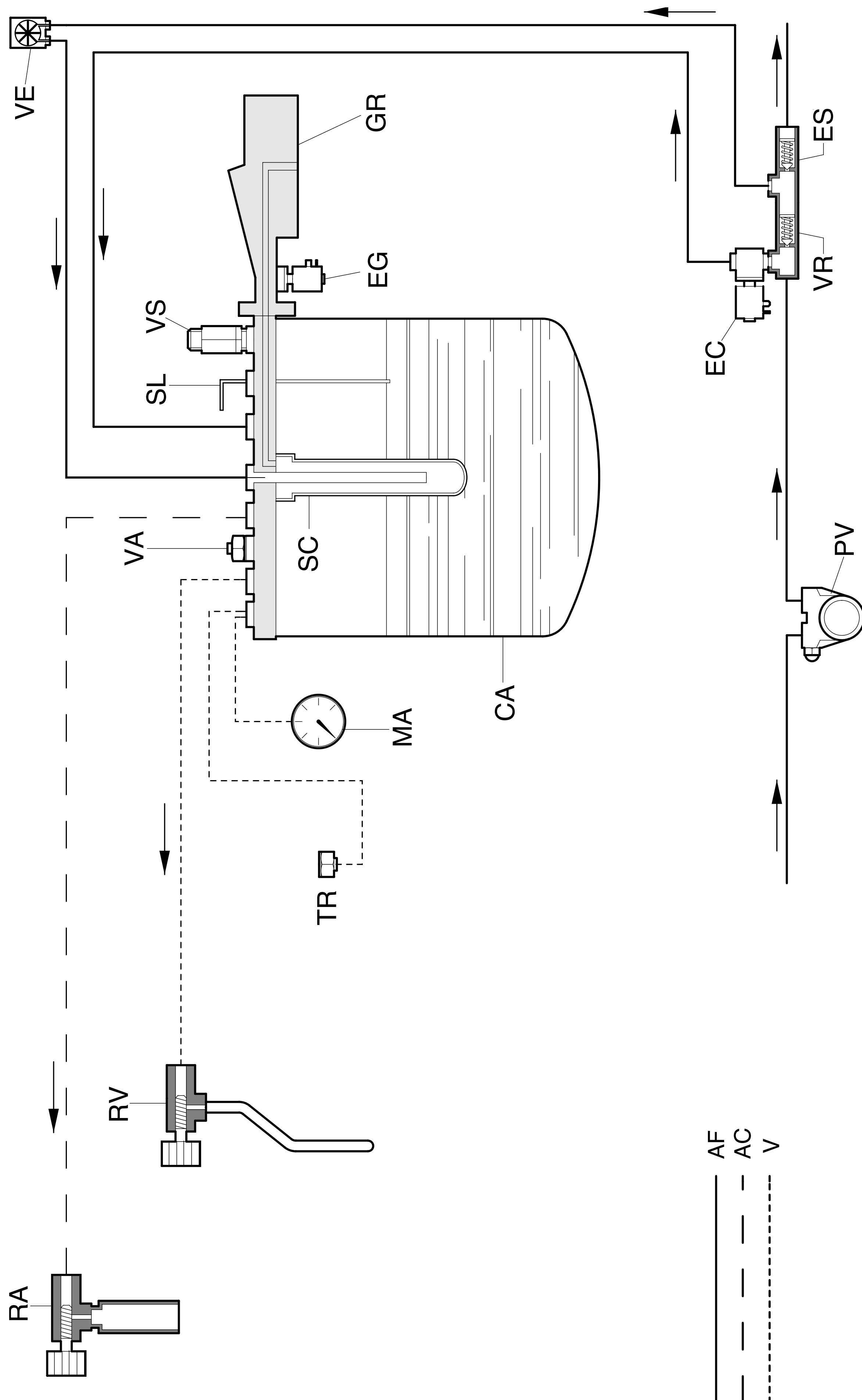
YES 

NO 

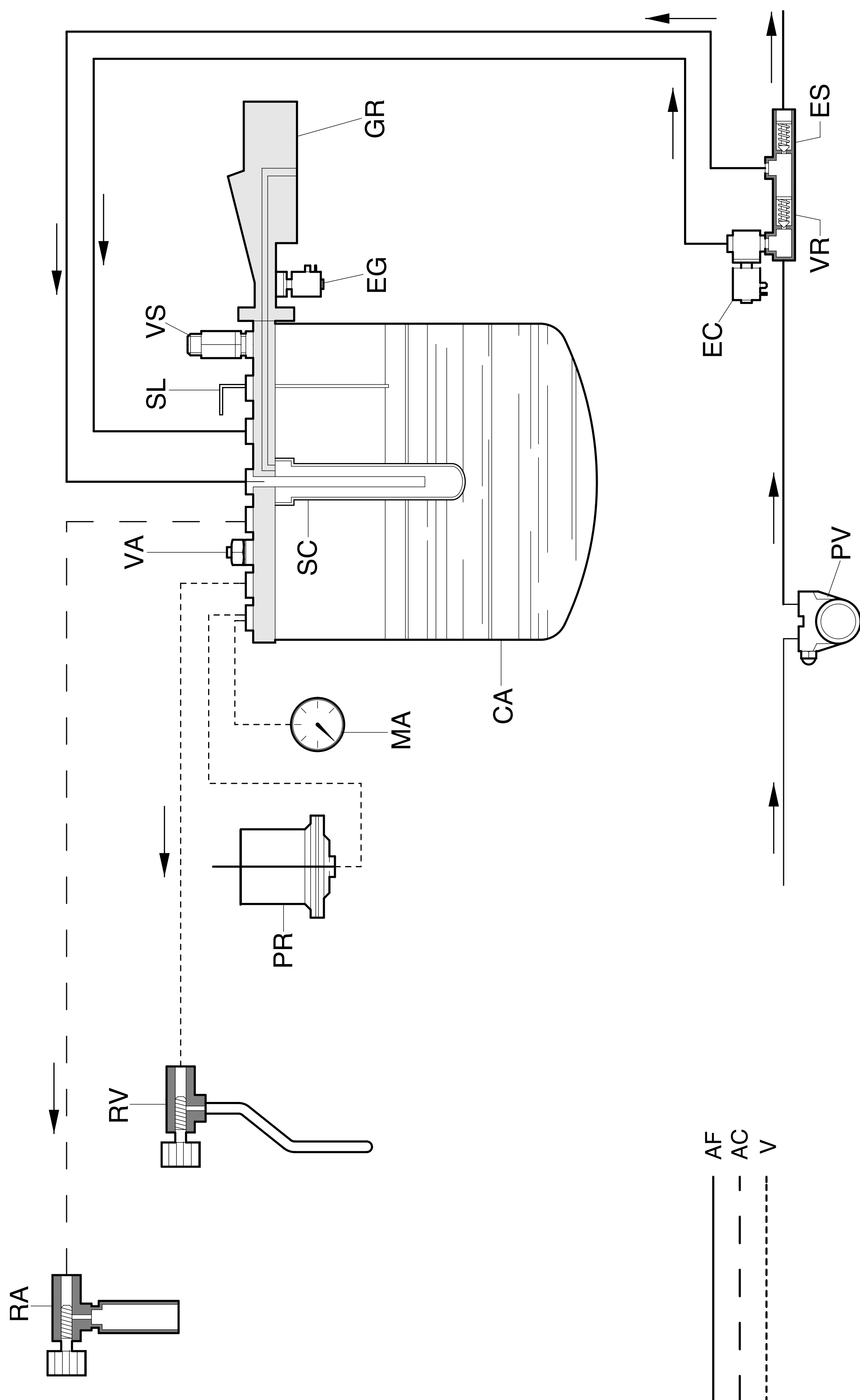
SCHEMI IDRAULICI
SCHÉMAS HYDRAULIQUES
HYDRAULIKPLÄNE
HYDRAULIC DIAGRAMS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS

	I	F	D	GB	E
AC	= acqua calda	*eau chaude*	Heißes Wasser	*hot water*	agua caliente
AF	= acqua fredda	*eau froide*	Kaltes Wasser	*cold water*	agua fría
CA	= caldaia	*chaudière*	Kessel	*boiler*	caldera
EC	= elettrovalvola carico	*électrovanne d'arrivée*	Elektroventil Aufladen	*inlet water valve*	electroválvula de carga
EG	= elettrovalvola gruppo	*électrovanne groupe*	Elektroventil Gruppe	*solenoid group valve*	electroválvula grupo
ES	= valvola di espansione	*valve d'expansion*	Expansionsventil	*exspansion valve*	válvula de expansión
GR	= gruppo erogatore	*groupe de distribution*	Brühgruppe	*group*	grupo erogador
MA	= manometro	*manomètre*	Manometer	*manometer*	manómetro
VO	= pompa a vibrazione	*pompe à vibration*	Vibrationspumpe	*vibration pump*	bomba de vibrac
PR	= pressostato	*pressostat*	Druckwächter	*mechanic pressure switch*	presostato
PV	= pompa volumetrica	*pompe volumétrique*	volumetrische Pumpe	*volumetric pump*	bomba volumétrica
RA	= rubinetto acqua	*robinet eau*	Wasserhahn	*water tap*	grifo de agua
RL	= rubinetto carico	*robinet d'arrivée*	Auffüllhahn	*inlet water tap*	grifo de carga
RV	= rubinetto vapore	*robinet vapeur*	Dampfhahn	*steam tap*	grifo de vapor
SC	= scambiatore di calore	*échangeur de chaleur*	Wärmaustauscher	*heat-exchanger*	intercambiador de calor
SL	= sonda livello	*sonde niveau*	Standfühler	*level feeler*	sonda nivel
TR	= trasduttore di pressione	*transducteur de pression*	Druckgeber	*pressure transducer*	transductor de presión
V	= vapore	*vapeur*	Dampf	*steam*	vapor
VA	= valvola antirisucchio	*valve anti-remous*	Gegensogventil	*antivacuum valve*	válvula antivacío
VB	= valvola by-pass	valve by-pass	By-pass ventil	By-pass valve	válvula By pass
VE	= ventolino	*helice*	Lüfterrad	*fan*	helice
VR	= valvola di ritegno	*valve de retenue*	Rückschlagventil	*check-valve*	válvula de retención
VS	= valvola di sicurezza	*clapet de sûreté*	Sicherheitsventil	*safety valve*	válvula de seguridad

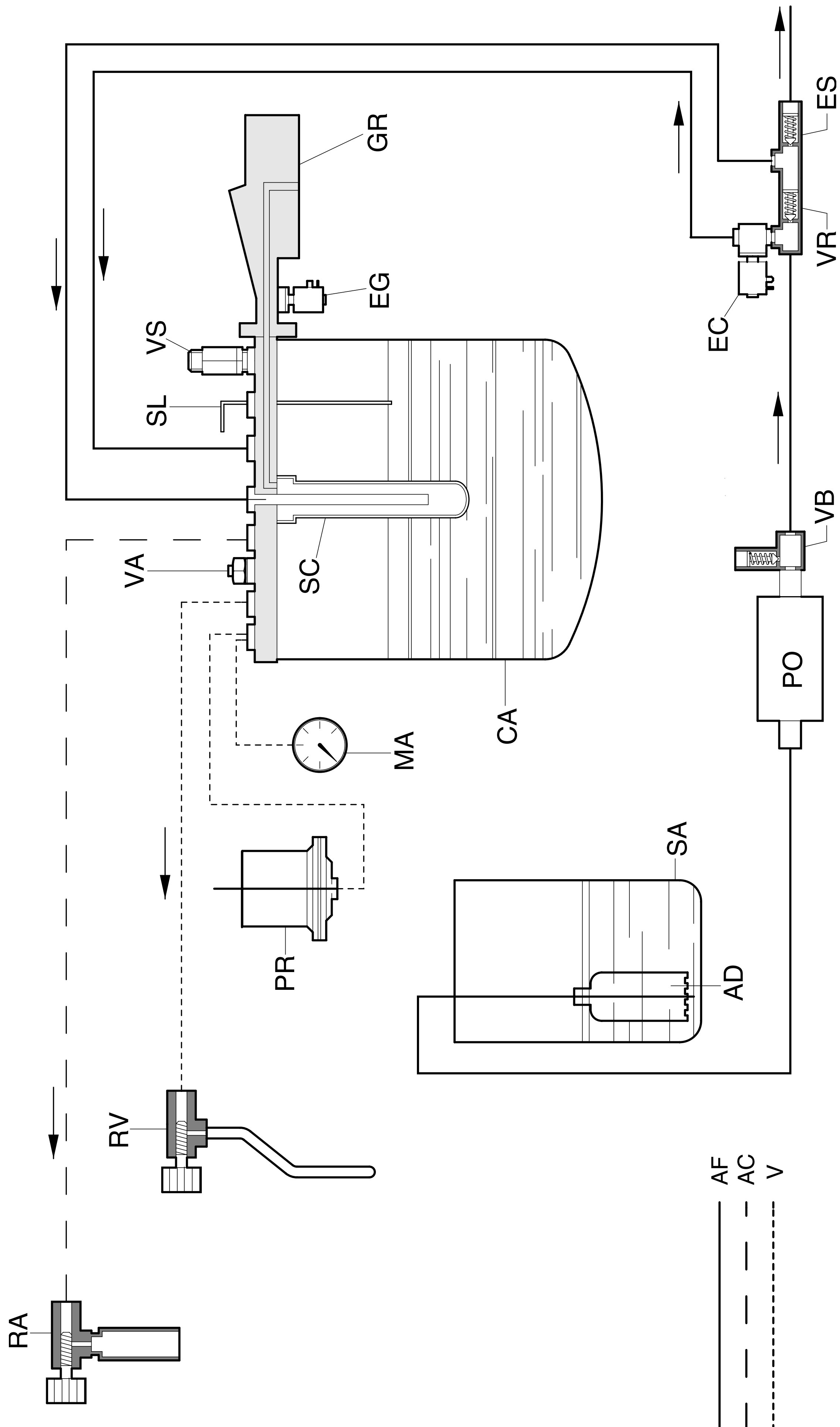
EPOCA E1



EPOCA S1



EPOCA S1 TANK





RANCILIO MACCHINE PER CAFFÈ

STABILIMENTI E SEDE CENTRALE - 20010 VILLASTANZA DI PARABIAGO - MI (ITALY)

VIALE DELLA REPUBBLICA, 40 - TEL. 0331/408200 - TELEFAX 0331/551437

Cod. 46 900 128 12/2003